

EH8..KU1..

Vollflächeninduktions-Kochfeld
Brede inductiekookplaat
Table de cuisson induction à pleine surface
Piano di cottura con sistema di induzione sull'intera superficie

SIEMENS

de Inhaltsverzeichnis

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.siemens-home.com** und Online-Shop: **www.siemens-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter
Tel.: 0180 5 2223* (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**
*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Kochfeld sicher und richtig bedienen.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Unterlagen bei.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Falls das Gerät beim Transport Schaden genommen hat, schließen Sie es nicht an, rufen Sie den Kundendienst und halten Sie die Schäden schriftlich fest, sonst verlieren Sie das Recht auf Entschädigung.

Sicherheitshinweise zu diesem Gerät

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen. Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

Sichere Bedienung

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben,

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind,
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen,

um das Gerät richtig bedienen zu können.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht am Gerät spielen.

Überhitztes Öl und Fett

Brandgefahr!

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Lassen Sie heißes Öl oder Fett niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie nie brennendes Öl oder Fett mit Wasser. Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder Teller. Schalten Sie die Kochstelle aus.

Speisen im Wasserbad

Im Wasserbad können Speisen in einem Gefäß zubereitet werden, das in einen größeren Topf mit Wasser gestellt wird. Die Speisen werden sanft und gleichmäßig erhitzt und garen durch das heiße Wasser und nicht direkt über der Hitze der Kochstelle. Beim Kochen im Wasserbad sollten Dosen, Glasbehälter und andere Gefäße nicht direkt auf dem Boden des Wassertopfes gestellt werden, um zu vermeiden, dass das Glas des Kochfeldes oder des Gefäßes platzt, da sich die Kochstelle überhitzen kann.

Heiße Kochstellen

Verbrennungsgefahr!

Berühren Sie nie heiße Kochstellen. Halten Sie kleine Kinder vom Kochfeld fern.

Brandgefahr!

- Legen Sie nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld auf.

Nasse Topfböden und Kochstellen

Verletzungsgefahr!

Durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle kann Dampfdruck entstehen. Dadurch kann der Topf plötzlich in die Höhe springen. Halten Sie Kochstelle und Topfboden immer trocken.

Sprünge in der Glaskeramik

Stromschlaggefahr!

Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus, wenn die Glaskeramik Brüche, Sprünge oder Risse hat. Rufen Sie den Kundendienst.

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht

Verbrennungsgefahr!

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie es erneut an. Sollte die Anzeige nicht erscheinen, rufen Sie den Kundendienst.

Das Kochfeld schaltet sich ab

Brandgefahr!

Wenn sich das Kochfeld selbst abschaltet und nicht mehr bedienen lässt, kann es sich später unbeabsichtigt einschalten. Um dies zu verhindern, müssen Sie das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Schalten Sie dazu die Sicherung im Sicherungskasten aus. Sollte das Problem danach nicht behoben sein, rufen Sie den Kundendienst.

Metallische Gegenstände

Verbrennungsgefahr!

Nie Gegenstände aus Metall (Messer, Gabeln, Löffel, Deckel) oder Speisen in Alufolie auf dem Kochfeld ablegen, diese können sich sehr schnell erhitzen.

Kühlgebläse

Das Kochfeld ist auf der Unterseite mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Sollte das Kochfeld über einer Schublade liegen, dürfen sich keine kleinen Gegenstände oder Papier darin befinden. Diese können eingesaugt werden und die Kühlung des Gerätes beeinträchtigen oder das Gebläse beschädigen.

Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläseeingang muss sich ein Mindestabstand von 2 cm befinden.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus, wenn das Gerät defekt ist. Rufen Sie den Kundendienst. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Kochfeld ausschalten

Schalten Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch immer mit dem Hauptschalter aus. Warten Sie nicht bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Kochgefäße mehr darauf befinden.

Herzschrittmacher

Dieses Gerät entspricht der Richtlinie für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit.

Trotzdem sollten sich Personen mit Herzschrittmacher von diesem Gerät fernhalten!

Es kann sein, dass einige auf dem Markt verfügbare Herzschrittmacher der Richtlinie für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit nicht entsprechen und Interferenzen entstehen. Diese können den korrekten Betrieb des Herzschrittmachers gefährden. Möglicherweise kann es auch bei anderen Geräten, z.B. bei Hörgeräten zu Störungen kommen.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.
- Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Hauptschalter oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.
- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Topf- und Pfannenböden	Prüfen Sie Ihr Geschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
	Topfabrieb	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.

Umweltschutz

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Umweltgerecht entsorgen



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Tipps zum Energiesparen

- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurück.

Kochen mit Induktion

Vorteile

Beim Kochen mit Induktion wird die Wärme direkt im Topfboden erzeugt. Dies bringt viele Vorteile für Sie:

- **Zeitersparnis beim Kochen und braten.** Das Kochgeschirr wird direkt erwärmt.
- **Energiesparend.**
- **Leichtere Pflege und Reinigung.** Übergelaufene Speisen brennen nicht so schnell an.
- **Kontrollierte Wärmezufuhr und Sicherheit.** Die Induktion erzeugt oder unterbricht die Wärmezufuhr sofort nach jeder Bedienung. Die Heizung wird unterbrochen, wenn Sie das Kochgeschirr von der Kochstelle nehmen, auch wenn die Kochstelle noch eingeschaltet ist.

Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie nur ferromagnetisches Geschirr aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder spezielles Induktionsgeschirr aus rostfreiem Edelstahl.

Ungeeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus herkömmlichem Edelstahl, Glas, Keramik, Kupfer oder Aluminium.

Geschirr prüfen

Ihr Geschirr ist geeignet, wenn der Topf- oder Pfannenboden einen Magneten anzieht. Die Topfhersteller weisen induktionsgeeignetes Kochgeschirr normalerweise aus.

Geschirrboden

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann das Kochergebnis beeinflussen. Das Material des Geschirrbodens soll die Hitze gleichmäßig verteilen. Gut geeignet ist z.B. ein Sandwichboden aus Edelstahl.

Leere Kochgefäße oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

⚠ **Verbrennungsgefahr!**

Erwärmen Sie keine leeren Kochgefäße oder Kochgeschirr mit dünnem Boden. Ein leeres Kochgefäß kann sich so schnell aufheizen, dass die Sicherheitsabschaltung nicht rechtzeitig aktiviert wird und eine hohe Temperatur erreicht werden kann. Der Gefäßboden kann schmelzen und die Glaskeramik des Kochfeldes beschädigen. Berühren Sie das heiße Kochgefäß nicht und schalten Sie die Kochstelle aus. Falls das Kochfeld nach dem Erkalten der Kochstelle nicht funktioniert, rufen Sie den Kundendienst.

Topferkennung

Die Position, Größe und Form des verwendeten Kochgeschirrs wird vom Kochfeld automatisch erkannt. Geeignet sind Größen mit einem Durchmesser von 90 bis 340 mm.

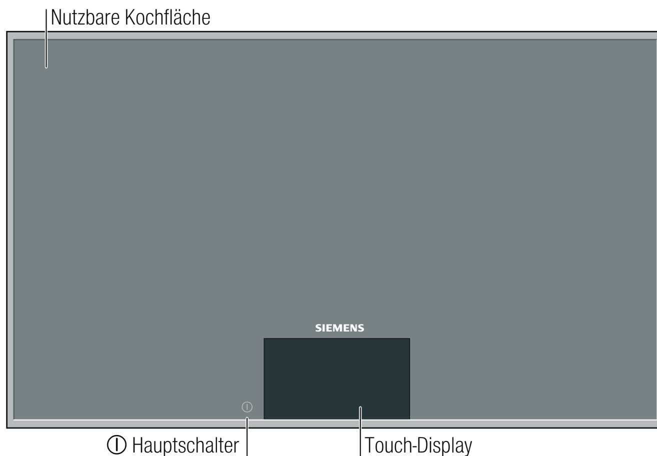
Hinweis: Die Kochstellen-Anzeigen können von der realen Größe und Form des Kochgeschirrs abweichen. Das ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion des Kochfeldes.

Das Gerät kennen lernen

Kochfeld

Das Kochfeld verfügt über eine Vollflächen-Induktion. Sie können das Kochgeschirr beliebig auf der gesamten nutzbaren Kochfläche platzieren. Die Position, Größe und Form des verwendeten Kochgeschirrs wird automatisch erkannt.

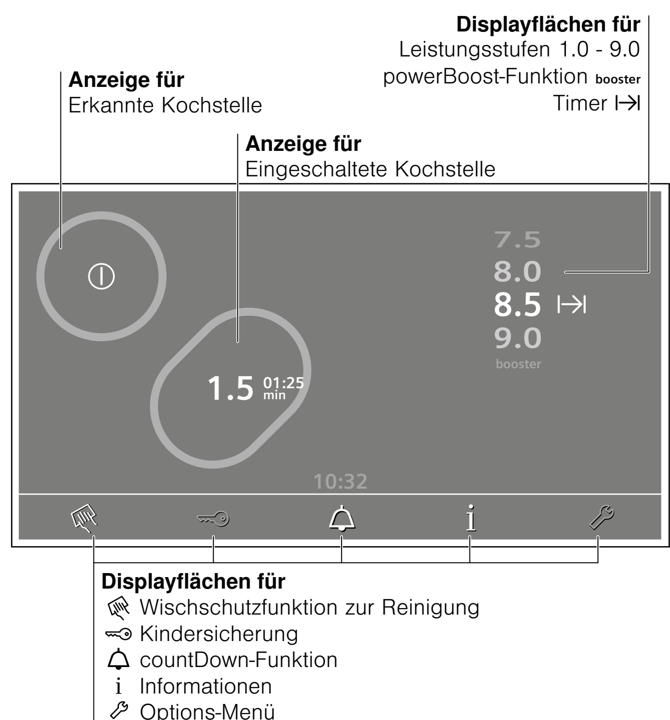
Hinweis: Auf jeder Kochfeldseite können nur je 2 Geschirrteile gleichzeitig in Betrieb sein.



Touch-Display

Das Touch-Display lässt sich einfach mit Ihren Fingern bedienen. Aktivieren Sie die gewünschte Funktion durch kurzes Berühren der entsprechenden Displayflächen oder Bereiche innerhalb des Displays.

Hinweis: Die jeweilige Funktion wird erst beim Loslassen des Fingers aktiviert.



Achtung!

Nie heißes Kochgeschirr in den Bereich des Touch-Displays stellen. Die Elektronik kann überhitzen.

Hinweis: Halten Sie das Display immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Kochstellen-Anzeigen

Erkannte Kochstelle



Die angezeigte Kochstelle wurde erkannt. Zum Auswählen der Kochstelle berühren Sie das Symbol ⦶.

Ausgewählte Kochstelle



Die angezeigte Kochstelle wurde ausgewählt. Sie können die Leistungsstufe einstellen.

Eingeschaltete Kochstelle



Die angezeigte Kochstelle wurde eingeschaltet. In der Anzeige leuchtet die eingestellte Leistungsstufe.

Andere Anzeigen



Die angezeigte Kochstelle kann nicht eingestellt werden.

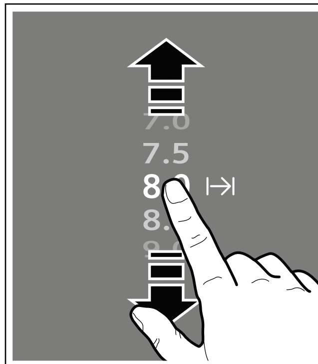
Ursachen können sein:

- Auf jeder Kochfeldseite können nur je 2 Kochstellen gleichzeitig in Betrieb sein.
- Das Kochgefäß ist nicht induktionsgeeignet.

Scroll-Funktion

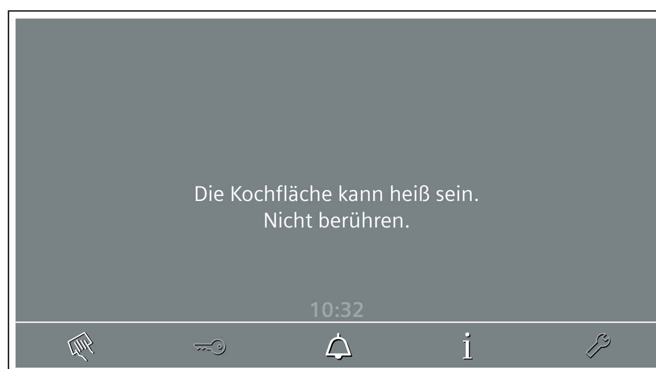
Mit der Scroll-Funktion können Sie verschiedene Einstellwerte wie Leistungsstufe, Dauer und Zeit ändern, sowie weitere Werte im Options-Menü.

Wählen Sie zunächst den Wert, den Sie einstellen möchten. Berühren Sie die Displayfläche und streichen Sie mit dem Finger nach oben oder unten.



Restwärmeanzeige

Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige, welche auf die noch heiße oder warme Kochfläche hinweist. Berühren Sie die Kochfläche mit dieser Anzeige nicht. Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchtet diese Anzeige solange die Kochfläche noch heiß ist.



Kochfeld einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Einstelltabelle finden Sie Leistungsstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol ⓘ. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet. Nach einer kurzen Einschaltzeit ist das Kochfeld betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ⓘ. Die Anzeige im Display erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Der Ruhezustand ist aktiviert. Siehe Kapitel *Ruhezustand*.

Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen abgekühlt sind.

Hinweis: Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 60 Sekunden ausgeschaltet sind und Sie keine Einstellungen auf dem Touch-Display vornehmen.

Ruhezustand

Sobald Sie das Kochfeld ausschalten, wird für eine eingestellte Dauer der Ruhezustand aktiviert. Die Lampe über dem Hauptschalter blinkt. Erst nach Ablauf der Dauer schaltet das Kochfeld vollständig aus. Während des Ruhezustands können Sie das Gerät über den Hauptschalter wieder einschalten. Das Gerät ist sofort betriebsbereit.

Hinweis: Wie Sie die Dauer des Ruhezustands ändern, erfahren Sie im Kapitel *Options-Menü*.

Kochstelle einstellen

Mit der Scroll-Funktion stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.

Leistungsstufe 1.0	= niedrigste Leistung
Leistungsstufe 9.0	= höchste Leistung

Jede Leistungsstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit x.5 gekennzeichnet.

Hinweis: Wie Sie die Zwischenstufen deaktivieren, erfahren Sie im Kapitel *Options-Menü*.

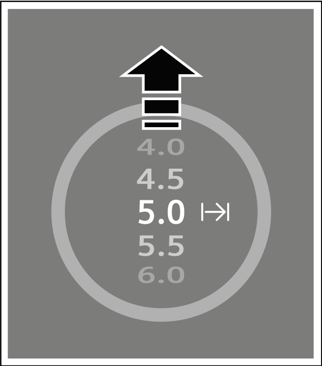
Leistungsstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Kochgeschirr auf die Kochfläche stellen.
2. Symbol ⓘ der Kochstelle im Display berühren. In der Anzeige leuchtet **0.0**.



3. In den nächsten 4 Sekunden nach oben streichen und die gewünschte Leistungsstufe einstellen.



Kochstelle ausschalten

Nach unten streichen bis **0.0** erscheint. Die Kochstelle schaltet aus und erscheint nach etwa 4 Sekunden als erkannte Kochstelle.

Einstelltabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele. Die Garzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität des Gargutes abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Hinweis: Beim Kochen von Eintöpfen oder flüssigen Gerichten wie Suppen, Soßen oder Getränken können diese unbemerkt zu schnell erhitzen und überlaufen oder verspritzen. Aus diesem Grund ist ein allmähliches Erhitzen auf geeigneter Leistungsstufe und unter ständigem Rühren zu empfehlen.

	Leistungsstufe
Schmelzen	
Schokolade, Kuvertüre, Butter, Honig	1.0
Gelatine	1.0 - 2.0
Erwärmen und Warmhalten	
Eintopf (z.B. Linseneintopf)	1.0 - 2.0
Milch**	1.5 - 2.5
Würstchen in Wasser erhitzen**	3.0 - 4.0
Auftauen und Erwärmen	
Spinat, tiefgekühlt	2.5 - 3.5
Gulasch, tiefgekühlt	2.5 - 3.5
Garziehen, Simmern	
Knödel, Klöße	4.5 - 5.5*

	Leistungsstufe
Fisch	4.0 - 5.0
Weiße Saucen, z.B. Bechamelsauce	1.0 - 2.0
Aufgeschlagene Saucen, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3.0 - 4.0
Kochen, Dämpfen, Dünsten	
Reis	2.0 - 3.0
Milchreis	2.0 - 3.0
Pellkartoffeln	4.0 - 5.0
Salzkartoffeln	4.0 - 5.0
Teigwaren, Nudeln	6.0 - 7.0*
Eintopf, Suppen	3.5 - 4.5
Gemüse	2.5 - 3.5
Gemüse, tiefgekühlt	3.5 - 4.5
Garen im Schnellkochtopf	4.5 - 5.5
Schmoren	
Rouladen	4.0 - 5.0
Schmorbraten	4.0 - 5.0
Gulasch	3.5 - 4.5
Braten**	
Schnitzel, natur oder paniert	6.0 - 7.0
Schnitzel, tiefgekühlt	6.0 - 7.0
Kotlett, natur oder paniert	6.0 - 7.0
Steak (3 cm dick)	7.0 - 8.0
Geflügelbrust (2 cm dick)	5.0 - 6.0
Geflügelbrust, tiefgekühlt	5.0 - 6.0
Fisch und Fischfilet, natur	5.0 - 6.0
Fisch und Fischfilet, paniert	6.0 - 7.0
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z.B. Fischstäbchen	6.0 - 7.0
Scampis und Garnelen	7.0 - 8.0
Pfannegerichte, tiefgekühlt	6.0 - 7.0
Pfannkuchen	6.0 - 7.0
Omelett	3.5 - 4.5
Spiegeleier	5.0 - 6.0
Frittieren** (150 g - 200 g pro Portion in 1-2 Ltr. Öl frittieren)	
Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets	8.0 - 9.0
Kroketten	7.0 - 8.0
Hackbällchen	7.0 - 8.0
Fleisch, z.B. Hähnchenteile	6.0 - 7.0
Fisch, paniert oder im Bierteig	6.0 - 7.0
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig	6.0 - 7.0
Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4.0 - 5.0

* Fortkochen ohne Deckel

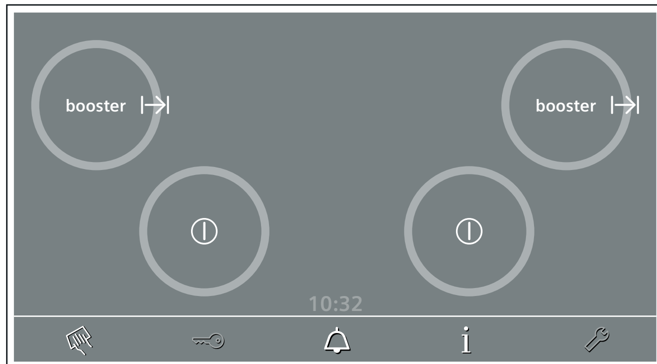
** ohne Deckel

powerBoost-Funktion

Mit der powerBoost-Funktion können Sie Speisen noch schneller erhitzen. Die powerBoost-Funktion erhöht kurzzeitig die Leistung der ausgewählten Kochstelle.

Gebrauchseinschränkungen für die powerBoost-Funktion

Sie können die powerBoost-Funktion auf der rechten und linken Kochfeldhälfte nur einmal aktivieren. Wird eine zweite Kochstelle eingeschaltet oder ist diese bereits in Betrieb, steht die powerBoost-Funktion nicht zur Verfügung, bzw. wird die powerBoost-Funktion deaktiviert, und die Kochstelle kehrt auf die Leistungsstufe **9.0** zurück.



powerBoost-Funktion ein- und ausschalten

Die Kochstelle muss ausgewählt sein.

Einschalten: Streichen Sie mit dem Finger nach oben bis die powerBoost-Funktion eingestellt ist. In der Kochstellen-Anzeige erscheint **booster**. Die Funktion wurde aktiviert.

Ausschalten: Streichen Sie mit dem Finger nach unten. Die Funktion ist deaktiviert. Um die Kochstelle ganz auszuschalten, streichen Sie nach unten bis in der Anzeige **0.0** erscheint.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen schaltet die powerBoost-Funktion automatisch ab, um elektronische Komponenten des Kochfeldes vor Überhitzung zu schützen.

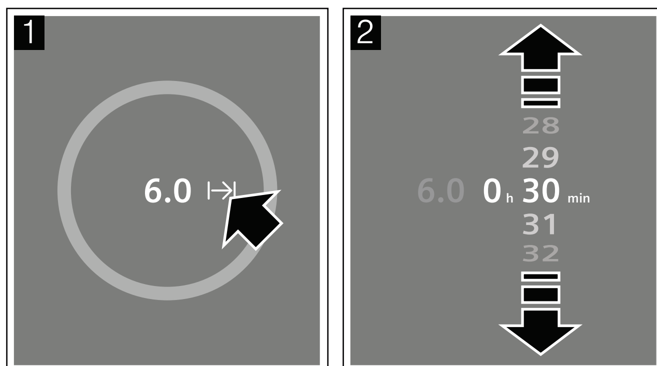
Timer

Mit dem Timer können Sie eine Kochstelle nach einer eingestellten Dauer automatisch ausschalten.

Dauer einstellen

Die Kochstelle muss ausgewählt und die Leistungsstufe eingestellt sein.

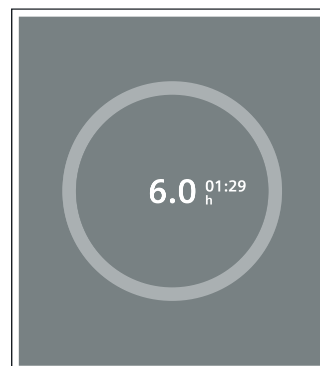
1. Symbol ⇥ berühren. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **00**$_{h}$ **00**$_{min}$.
2. In den nächsten 4 Sekunden nach oben oder unten streichen und die gewünschte Dauer in Minuten einstellen.



3. Stunden auswählen. Nach oben oder unten streichen und die gewünschte Dauer in Stunden einstellen.



Die eingestellte Dauer wurde übernommen. Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.



Nach Ablauf der Dauer

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. Ein Signal ertönt. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **00:00**$_{min}$ und Leistungsstufe **0.0**.

Hinweis: Sie können eine Dauer von bis zu 9 Stunden und 59 Minuten einstellen. Je nach eingestellter Leistungsstufe kann die Kochstelle auch vor dem Ablauf der Dauer ausschalten. Siehe Kapitel *Sicherheitsabschaltung*.

Dauer korregieren: Berühren Sie das Symbol ⇥ und stellen Sie die Dauer neu ein.

Dauer löschen: Berühren Sie das Symbol ⇥ stellen Sie auf **00**$_h$ **00**$_{min}$ zurück.

Sicherheitsabschaltung

Ist eine Kochstelle lange Zeit in Betrieb und Sie ändern die Einstellungen nicht, wird die Sicherheitsabschaltung aktiviert.

Die Kochstelle schaltet aus. In der Anzeige erscheint "*Kochstelle zu lang in Betrieb*". Berühren Sie das Symbol i. Die Anzeige erlischt. Sie können neu einstellen.

Wann die Sicherheitsabschaltung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Leistungsstufe. Weitere Informationen erfahren Sie im Kapitel *Störungen beheben*.

Übertragung von Einstellungen

Kurzzeitspeicher

Sobald Sie das Kochgeschirr anheben oder auf dem Kochfeld verschieben, werden alle Einstellungen der Kochstelle für eine kurze Dauer (10-90 Sekunden) gespeichert. Die Kochstelle heizt nicht.



Hinweis: Während der Dauer des Kurzzeitspeichers können die Einstellungen der Kochstelle verändert werden (ausgenommen: powerBoost-Funktion und Timer).

Stellen Sie das Kochgeschirr innerhalb der Dauer des Kurzzeitspeichers zurück auf die gleiche Position. Die Einstellungen werden automatisch übertragen. Die Kochstelle heizt.

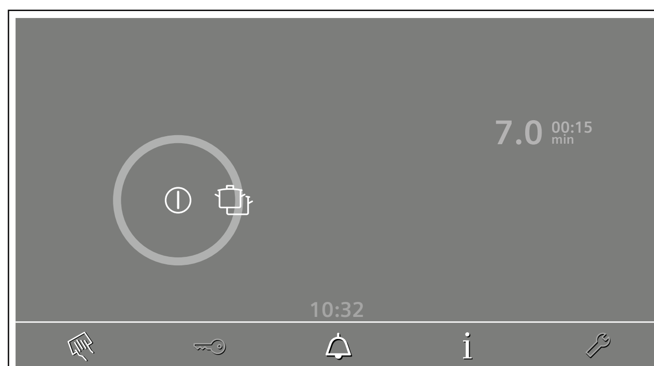
Hinweise

- Weicht die Position stark von der ursprünglichen Position ab, verwenden Sie die Übergabe-Funktion
- Wie Sie die Dauer des Kurzzeitspeichers ändern, erfahren Sie im Kapitel *Options-Menü*.

Übergabe-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die Einstellungen einer Kochstelle auf eine neue Kochposition übertragen.

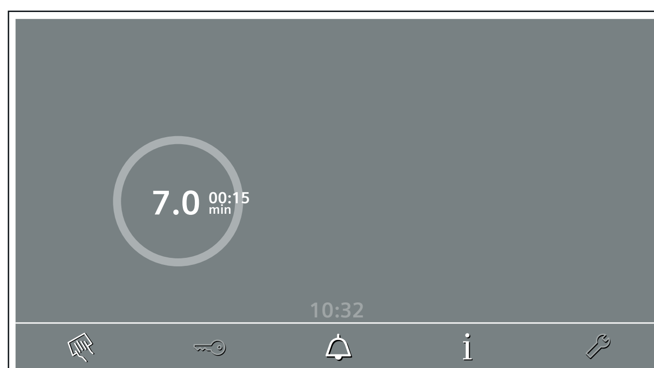
1. Stellen Sie das Kochgeschirr innerhalb der Dauer des Kurzzeitspeichers an einer andere Position auf die Kochfläche. Die neue Kochstelle wird erkannt.



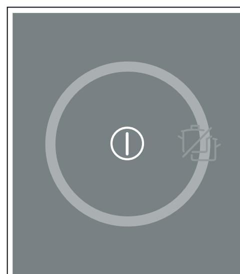
Hinweis: Die Übergabe-Funktion steht nicht mehr zur Verfügung, wenn Sie zwischenzeitlich:

- eine Einstellung vornehmen (ausgenommen: Einstellungen an der Kochstelle mit Kurzzeitspeicher)
- das Kochgeschirr nochmals verschieben

2. Berühren Sie das Symbol . Die Einstellungen wurden übertragen.



Hinweis:



Erscheint dieses Symbol in der Kochstellen-Anzeige, konnten die Einstellungen nicht vollständig übertragen werden. Heben Sie das Kochgeschirr an oder verschieben Sie es auf der Kochfläche. Stellen Sie die Kochstelle neu ein.

Uhrzeit

Uhrzeit einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol berühren. Das Options-Menü wird angezeigt.
2. Displayfläche "**Uhr**" berühren. In der Anzeige erscheint das Zeitformat und die eingestellte Uhrzeit.
3. Zeitformat wählen und die Uhrzeit mit der Scroll-Funktion einstellen.
4. Displayfläche "**save**" unten rechts berühren. Die Uhrzeit ist eingestellt.

Wischschutzfunktion zur Reinigung

Wenn Sie über das Display wischen während das Kochfeld eingechaltet ist, können sich Einstellungen verändern. Um dies zu vermeiden, hat Ihr Kochfeld eine Wischschutzfunktion.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol . Ein Signal ertönt. Das Display ist für 20 Sekunden gesperrt. In der Anzeige erscheint die verbleibende Dauer. Sie können über das Display wischen ohne Einstellungen zu verändern.

Ausschalten: Um die Wischschutzfunktion vorzeitig auszuschalten, berühren Sie das Symbol und anschließend die Displayfläche "**ausschalten**".

Hinweis: Der Hauptschalter ist von der Wischschutzfunktion ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einstellen.

Hinweis: Ist eine Kochstelle eingeschaltet, steht die Kindersicherung nicht zur Verfügung.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol . Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol und anschließend die Displayfläche "**ausschalten**". Die Sperre ist aufgehoben.

Hinweis: Für die Kindersicherung gibt es verschiedene Einstellungen (automatisch, manuell, ausgeschaltet). Wie Sie die Einstellungen ändern, erfahren Sie im Kapitel *Options-Menü*.

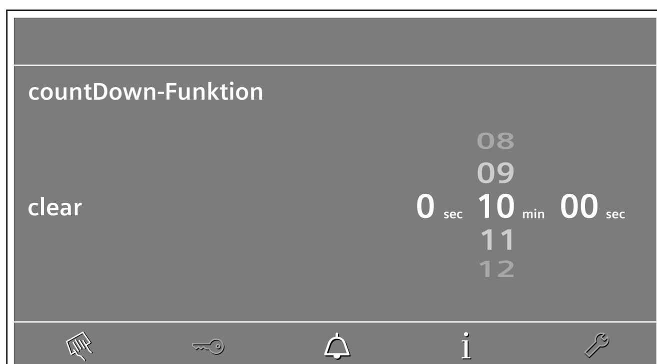
CountDown-Funktion

Mit der countDown-Funktion können Sie eine Dauer von bis zu 9 Stunden, 59 Minuten und 59 Sekunden einstellen. Sie läuft unabhängig vom Kochfeld.

Die countDown-Funktion dient nicht dem automatischen Ausschalten einer Kochstelle.

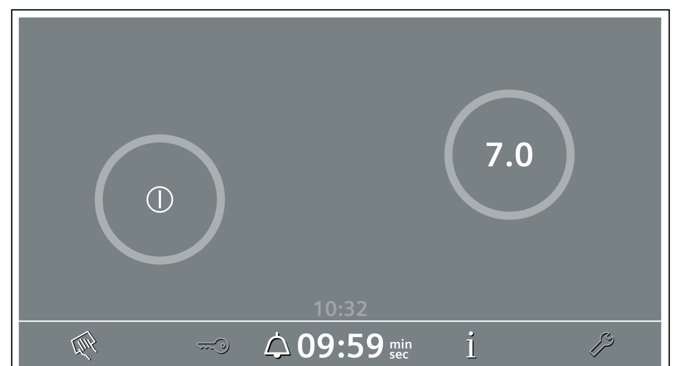
Dauer einstellen

1. Symbol berühren. In der Anzeige erscheint **0 h 00 min 00 sec**.
2. In den nächsten 10 Sekunden nach oben oder unten streichen und die gewünschte Dauer in Minuten einstellen.



3. Stunden und Sekunden auswählen. Nach oben oder unten streichen und die gewünschte Dauer einstellen.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.



Nach Ablauf der Dauer

Nach Ablauf der Dauer hören Sie ein Signal. In der Anzeige erscheint **00.00** min/sec. Berühren Sie diese Anzeige. Die count-Down-Funktion ist ausgeschaltet.

Dauer korregieren: Berühren Sie das Symbol und stellen Sie die Dauer neu ein.

Dauer löschen: Berühren Sie das Symbol und berühren Sie anschließend die Displayfläche "**clear**".

Options-Menü

Ihr Gerät hat verschiedene Voreinstellungen. Sie können diese Voreinstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

Hinweis: Ist eine Kochstelle eingeschaltet, steht das Options-Menü nicht zur Verfügung.

Einstellung	Beschreibung / Optionen
Touch-Display	Sie können die Helligkeit des Displays ändern und das Display kalibrieren. Die Kalibrierung optimiert die Reaktionsfähigkeit des Displays auf Berührung durch den Finger. ■ Helligkeit (mittel*) ■ Kalibrierung
Uhr	Sie können die Uhrzeit einstellen und das Zeitformat wählen. ■ 12h-Anzeige ■ 24h-Anzeige* ■ Uhrzeit
Signalton	Sie können die Signaltöne des Gerätes ein- oder ausschalten. ■ Signaltöne an* ■ Signalton Fehlbedienung an ■ Signaltöne aus
Ruhezustand	Sie können die Dauer des Ruhezustands einstellen. Nach der eingestellten Dauer schaltet das Gerät vollständig aus. Im Ruhezustand ist das Gerät sofort betriebsbereit. 0,5-72 Stunden (1 Stunde*)
powerManagement	Sie können die Gesamtleistung des Kochfeldes begrenzen und an den lokalen Netzanschluss anpassen. Kontaktieren Sie zur Anpassung Ihren Händler. 600-7200 Watt (7200 Watt*)
Leistungsstufen	Sie können 9 oder 17 Leistungsstufen wählen. Bei 17 Leistungsstufen können Sie zusätzlich Zwischenstufen zur feineren Einstellung wählen. ■ 17 Leistungsstufen* ■ 9 Leistungsstufen
Kindersicherung	Sie können das Kochfeld mit der Kindersicherung sperren und verhindern, dass Kinder es unbefugt benutzen. ■ manuell* - Die Kindersicherung muss immer manuell ein- und ausgeschaltet werden ■ automatisch - Die Kindersicherung wird immer automatisch aktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten ■ ausgeschaltet - Die Kindersicherung steht nicht zur Verfügung
Kurzzeitspeicher	Sie können die Dauer des Kurzzeitspeichers einstellen. Sobald das Kochgeschirr angehoben oder verschoben wird, sind alle Einstellungen der Kochstelle für diese Dauer gespeichert. 10-90 Sekunden (30 Sekunden*)
Sprache	Sie können zwischen 15 Sprachen wählen (Englisch*).
Demo-Modus	Sie können das Gerät zu Vorführungszwecken ohne Heizfunktion nutzen. Stellen Sie den Demo-Modus in den ersten 3 Min. nach dem Einschalten ein. ■ aus* ■ ein
Voreinstellung	Sie können alle Einstellungen auf den Auslieferungszustand zurücksetzen.

* Voreinstellung

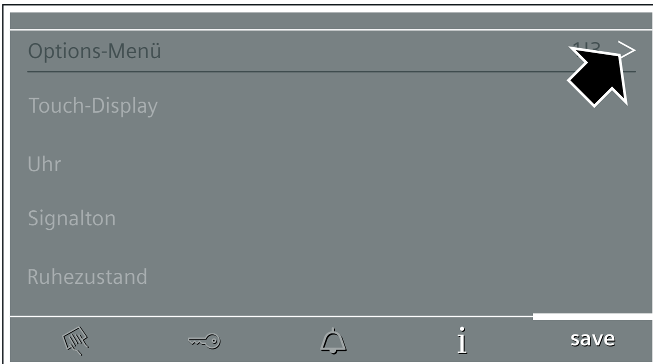
Einstellungen ändern

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

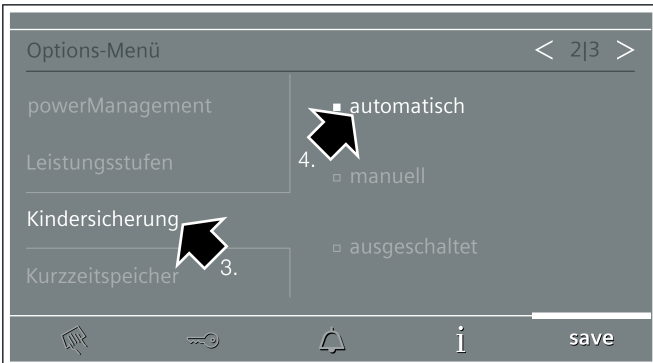
1. Symbol 🔧 berühren. Das Options-Menü wird angezeigt.



2. Zum Blättern die Symbole < oder > berühren.



3. Displayfläche der gewünschten Einstellung berühren.
4. Gewünschten Wert oder Option einstellen.



5. Symbol “**save**“ berühren. Die Einstellung wurde gespeichert.

Touch-Display kalibrieren

Mit dieser Funktion können Sie die Genauigkeit Ihres Fingerdrucks für Eingaben auf dem Display anpassen.

Hinweis: Das Touch-Display ist werkseitig vorkalibriert. Eine erneute Kalibrierung kann jedoch erforderlich sein, um die Genauigkeit der Eingaben auf dem Touch-Display zu verbessern.

1. Symbol 🔧 berühren. Das Options-Menü wird angezeigt.
2. Displayfläche “**Touch-Display**“ berühren. In der Anzeige erscheinen die Einstellungen für Helligkeit und Kalibrierung.
3. Displayfläche “**Kalibrierung**“ berühren.
4. Den Anweisungen auf dem Display folgen.

Das Touch-Display wurde kalibriert.

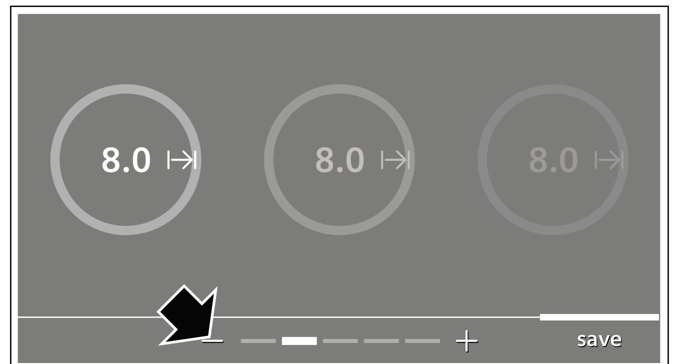
Helligkeit einstellen

Mit dieser Option können Sie die Helligkeit des Touch-Displays ändern.

1. Symbol 🔧 berühren. Das Options-Menü wird angezeigt.
2. Displayfläche “**Touch-Display**“ berühren. In der Anzeige erscheinen die Einstellungen für Helligkeit und Kalibrierung.
3. Displayfläche “**Helligkeit**“ berühren. Es erscheint die Anzeige zum Einstellen der Helligkeit des Touch-Displays.



4. Symbol **+** oder **–** berühren und die gewünschte Helligkeit einstellen.



5. Symbol “**save**“ berühren. Die Einstellung wurde gespeichert.

Reinigen und Pflegen

Die Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei, Ihr Kochfeld zu pflegen. Geeignete Reinigungsmittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Glaskeramik

Reinigen Sie das Kochfeld jedesmal, nachdem Sie damit gekocht haben. So brennen Kochreste nicht fest.

Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung.

Benutzen Sie nie:

- Unverdünntes Handgeschirrspülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem im Handel erhältlichen Glasschaber. Beachten Sie die Hinweise des Herstellers.

Einen geeigneten Glasschaber erhalten Sie auch über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.
- Benutzen Sie nicht den Glasschaber.

Störungen beheben

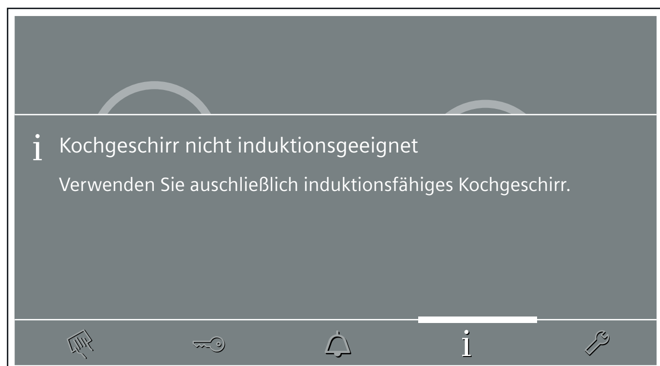
Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf folgende Hinweise und Tipps, bevor Sie den Kundendienst rufen.

Hinweise, Warnungen und Fehlermeldungen

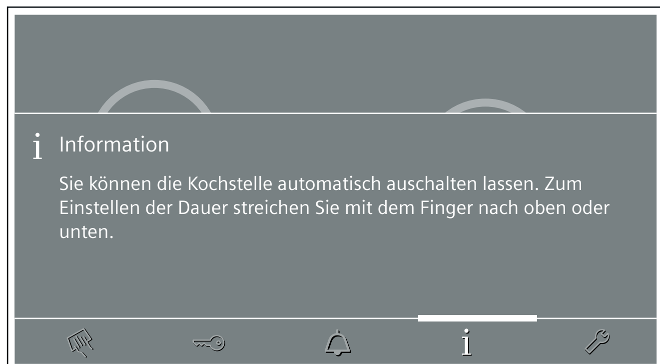
Tritt ein Problem auf, werden Hinweise, Warnungen oder Fehlermeldungen automatisch im Display angezeigt.

Hinweise

Hinweise werden angezeigt, wenn das Kochfeld eine Änderung der aktuellen Kochsituation erfordert. Hinweise könne aber auch vom Benutzer selbst aufgerufen werden. Siehe Kapitel *Info-Taste*.



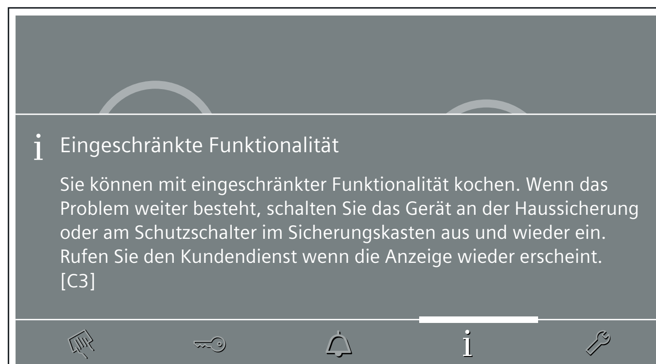
Um Hinweise zu schließen, berühren Sie die Displayfläche i.



Hinweis: Hinweise werden mit einer blauen Linie dargestellt.

Warnungen

Warnungen werden angezeigt, wenn geräteinterne Fehler auftreten, bei denen Sie das Kochfeld nur noch eingeschränkt nutzen können. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display und berühren Sie die Displayfläche i, um die Warnung zu schließen.



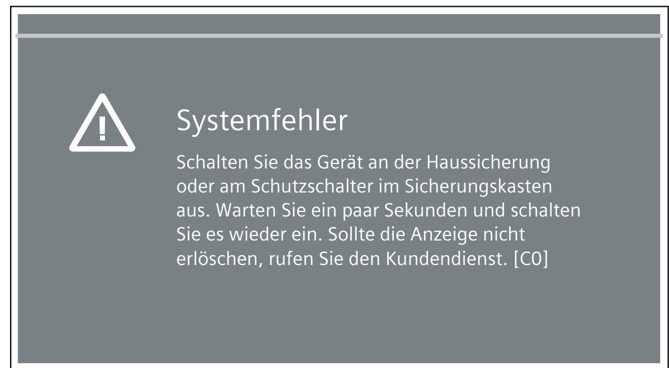
Hinweis: Bei einigen Warnungen wird ein Fehler-Code angezeigt (Beispiel: [C3])

Geben Sie den Fehler-Code im Kundendienstfall gegebenenfalls mit an.

Fehlermeldungen

Fehlermeldungen werden angezeigt, wenn geräteinterne Fehler oder Funktionsstörungen auftreten, bei denen Sie das Kochfeld nicht weiter benutzen können.

Schalten Sie das Gerät an der Haussicherung oder am Schutzschalter im Sicherungskasten aus. Warten Sie ein paar Sekunden und schalten Sie es wieder ein. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.



Hinweis: Bei einigen Fehlermeldungen wird ein Fehler-Code angezeigt (Beispiel: [C0])

Geben Sie den Fehler-Code im Kundendienstfall gegebenenfalls mit an.

Tipps

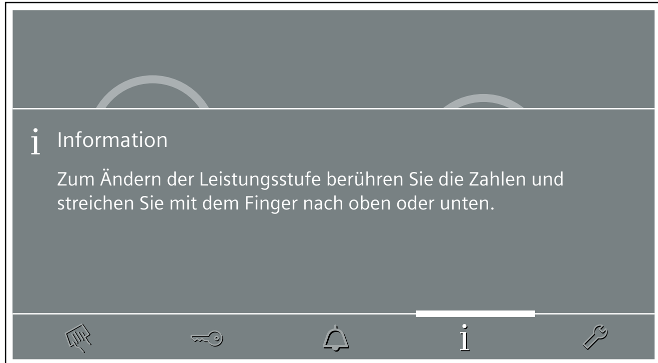
Problem	Abhilfe
Die Größe oder Form des Kochgeschirrs wird im Touch-Display nicht korrekt angezeigt.	Abweichungen bei der Anzeige des Kochgeschirrs im Display sind normal und beeinträchtigen nicht die Funktion des Kochfeldes (besonders kleines Kochgeschirr wird als runde Kochstelle dargestellt). Es ist möglich, dass zwei nah zusammenstehende Kochstellen als eine Kochstelle dargestellt werden. Verteilen Sie das Kochgeschirr neu. Platzieren Sie das Kochgeschirr niemals außerhalb der nutzbaren Kochfläche.
Die Leistungsstufe der Kochstelle kann nicht erhöht werden.	Die Gesamtleistung des Kochfeldes wurde begrenzt. Passen Sie die Gesamtleistung unter “**powerManagement**“ im Options-Menü an. Ein sehr großes Kochgeschirr kann die maximale Leistungsstufe anderer Kochstellen auf der gleichen Kochfeldhälfte beeinflussen. Verteilen Sie das Kochgeschirr neu.
Die powerBoost-Funktion wurde deaktiviert oder kann nicht aktiviert werden.	Sie können die powerBoost-Funktion auf der rechten und linken Kochfeldhälfte nur einmal aktivieren. Wird eine zweite Kochstelle eingeschaltet oder ist diese bereits in Betrieb, steht die powerBoost-Funktion nicht zur Verfügung, bzw. wird die powerBoost-Funktion deaktiviert, und die Kochstelle kehrt auf die Leistungsstufe **9.0** zurück. Die Gesamtleistung des Kochfeldes wurde begrenzt. Passen Sie die Gesamtleistung unter “powerManagement“ im Options-Menü an.
Ein Signal ertönt, wenn sich ein Gegenstand auf dem Touch-Display befindet.	Entfernen Sie den Gegenstand und bestätigen Sie den Hinweis in der Anzeige. Sie können das Kochfeld wieder einstellen.
Das Kochgefäß wird nicht erkannt.	Das Kochgefäß liegt außerhalb der geeigneten Größe. Geeignet sind Größen mit einem Durchmesser von 90 bis 340 mm. Es befindet sich möglicherweise Flüssigkeit unter dem Kochgefäß. Achten Sie darauf, dass der Gefäßboden trocken ist. Das Kochgefäß ist möglicherweise nicht induktionsgeeignet.
Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.	Ist auf dem Kochfeld keine Kochstelle in Betrieb und Sie ändern über einen längeren Zeitraum die Einstellungen nicht, schaltet das Kochfeld automatisch aus.
Die Kochstelle kann nicht eingestellt werden.	Auf jeder Kochfeldseite können nur 2 Kochstellen gleichzeitig in Betrieb sein. Ein Kochgefäß in der Mitte des Kochfeldes belegt auf jeder Kochfeldseite je eine Kochstelle. Sie können pro Kochfeldseite nur eine weitere Kochstelle einstellen. Das Kochgefäß ist möglicherweise nicht induktionsgeeignet.
Die Einstellungen der Kochstelle werden beim Bewegen des Kochgefäßes nicht übernommen.	Bewegen Sie das Kochgefäß langsamer über das Kochfeld oder benutzen Sie die Übergabe-Funktion.
Das Kochfeld reagiert ungewöhnlich oder lässt sich nicht mehr richtig bedienen.	Schalten Sie das Gerät an der Haussicherung oder am Schutzschalter im Sicherungskasten aus. Warten Sie ein paar Sekunden und schalten Sie es wieder ein.

Demo-Modus

Falls in der Anzeige das Symbol **"Demo"** erscheint, ist der Demo-Modus aktiviert. Das Gerät heizt nicht auf. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie es erneut an. Schalten Sie anschließend den Demo-Modus innerhalb der ersten 3 Minuten im Options-Menü aus.

Info-Taste

Mit der Info-Taste können Sie wichtige zusätzliche Informationen zur aktuell genutzten Funktion abfragen. Zum Aufrufen der Information berühren Sie die Displayfläche i. Der Hinweis erscheint. Um die Information zu schließen, berühren Sie die Displayfläche i.



Normale Betriebsgeräusche des Kochfeldes

Die Induktionstechnologie beruht auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder. Diese lassen die Hitze direkt am Boden des Kochgeschirrs entstehen. Töpfe oder Pfannen können je nach Herstellungsart verschiedenste Geräusche oder Vibrationen verursachen. Diese Geräusche sind wie folgt beschrieben:

Tiefes Summen (wie von einem Transformator)

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen auf höherer Leistungsstufe. Es beruht auf der Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgeschirr übertragen wird. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Leistungsstufe verringert wird.

Leises Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgefäß leer ist. Es verschwindet, wenn Wasser oder Speisen in das Gefäß gegeben werden.

Knistern

Dieses Geräusch tritt bei Kochgeschirr auf, das aus verschiedenen übereinander liegenden Materialien besteht. Es entsteht, weil die Flächen, an denen die verschiedenen Materialien aufeinandertreffen, vibrieren. Das Geräusch entsteht am Kochgeschirr und kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren.

Lautes Pfeifen

Dieses Geräusch tritt bei Kochgeschirr auf, das aus verschiedenen übereinander liegenden Materialien besteht, und wenn diese zusätzlich auf höchster Leistungsstufe und zugleich auf zwei Kochstellen benutzt werden. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Leistungsstufe verringert wird.

Geräusche des Gebläses

Für einen korrekten Betrieb des Elektroniksystems ist eine Regulierung der Temperatur des Kochfelds erforderlich. Dazu ist das Kochfeld mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das in Betrieb genommen wird, um die Temperatur des Elektroniksystems zu senken und zu regulieren. Das Gebläse kann auch bei ausgeschaltetem Gerät weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfelds noch immer zu heiß ist.

Die beschriebenen Geräusche sind normaler Bestandteil der Induktionstechnologie und nicht als Mängel anzusehen.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer:

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A	0810 240 260
D	01801 22 33 66 (0,039 €/Min. aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)
CH	0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

nl Inhoudsopgave

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.siemens-home.com** en in de online-shop: **www.siemens-eshop.com**

⚠ Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u de kookplaat goed en veilig bedienen.

Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de documentatie er dan bij.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Indien het apparaat schade heeft opgelopen tijdens het transport, schakel het dan niet in, maar neem contact op met de technische dienst en leg de veroorzaakte schade schriftelijk vast. Doet u dat niet, dan gaat elk recht op een schadevergoeding verloren.

Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten. Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.

Veilige bediening

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken

- wanneer ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- of wanneer ze niet beschikken over de kennis en ervaring

om het apparaat op de juiste manier te bedienen.

Kinderen dienen onder toezicht te staan, om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

Oververhitte olie en vet

Risico van brand!

Oververhitte olie en vet vatten snel vlam. Verwarm vet of hete olie nooit zonder dat er toezicht bij is. Blus brandende olie of vet nooit met water. Doof de vlammen met een deksel of bord. Schakel de kookzone uit.

Bereiding au bain-marie

Gerechten au bain marie kunnen worden klaargemaakt in een vorm die in een grotere pan met water wordt gezet. Het verwarmen verloopt langzaam en gelijkmatig, via het hete water en niet direct door de warmte van de kookzone. Bij het koken au bain marie dienen potjes, glazen vormen en andere vormen niet direct op de bodem van de pan met water te worden gezet, om te voorkomen dat het glas van de kookplaat of de vorm barst wanneer de kookzone oververhit raakt.

Hete kookzones

Risico van verbranding!

Nooit hete kookzones aanraken. Houd kleine kinderen uit de buurt van de kookplaat.

Risico van brand!

- Leg nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat.
- Bewaar geen brandbare voorwerpen of spuitbussen in laden direct onder de kookplaat.

Natte bodems van pannen en kookzones

Risico van letsel!

Wanneer zich vloeistof tussen de bodem van de pan en de kookzone bevindt, kan er dampdruk ontstaan. Daardoor kan de pan plotseling omhoog springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Barsten in het glaskeramiek

Kans op een elektrische schok!!

Schakel de zekering in de meterkast uit wanneer er breuken of barsten in het glaskeramiek zitten. Neem contact op met de klantenservice.

De kookzone warmt op, maar de weergave functioneert niet

Risico van verbranding!

Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Wacht een paar seconden en steek hem er opnieuw in. Verschijnt de weergave niet, neem dan contact op met de klantenservice.

De kookplaat gaat uit

Risico van brand!

Wanneer de kookplaat uit zichzelf uitgaat en daarna niet meer bediend kan worden, kan hij later per ongeluk weer aan gaan. Om dit te voorkomen dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen. Schakel daarbij ook de zekering in de meterkast uit. Is het probleem hierna niet verholpen, neem dan contact op met de klantenservice.

Metalen voorwerpen

Risico van verbranding!

Nooit voorwerpen van metaal (messen, vorken, lepels, deksels) of etenswaren in aluminiumfolie op de kookplaat leggen, deze kunnen zeer snel heet worden.

Koelventilator

De kookplaat is aan de onderkant voorzien van een koelventilator. Bevindt de kookplaat zich boven een lade, dan mogen zich hierin geen kleine voorwerpen of papier bevinden. Deze kunnen naar binnen worden gezogen en de koeling van het apparaat beïnvloeden of de ventilator beschadigen.

Tussen de inhoud van de lade en de ventilatoringang moet minimaal een afstand van 2 cm zijn.

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Schakel de zekering in de meterkast uit wanneer het apparaat defect is. Neem contact op met de klantenservice. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Kookplaat uitschakelen

Zet de kookplaat daarom na gebruik altijd uit met de hoofdschakelaar.Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitgaat, omdat er geen kook- of bakgerei meer op staat.

Pacemakers

Dit apparaat voldoet aan de richtlijn voor veiligheid en elektromagnetische verdraagbaarheid.

Toch dienen personen met pacemakers uit de buurt van dit apparaat te blijven!

Het is mogelijk dat enkele op de markt beschikbare pacemakers niet voldoen aan de richtlijn voor veiligheid en elektromagnetische verdraagbaarheid en dat er interferenties ontstaan. Deze kunnen de werking van pacemakers in gevaar brengen. Mogelijk kunnen er ook bij andere apparaten storingen ontstaan, bijv. bij gehoortoestellen.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.
- U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, de hoofdschakelaar of de omlijsting zetten.Hierdoor kan schade ontstaan.
- Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.
- Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Ruwe pannenbodems	Controleer uw kook- en bakgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
	Slijtage van de pannen	Til de pannen tijdens het verplaatsen op.
Defecten aan het oppervlak	Suiker, zeer suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

Milieubescherming

Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Milieuvriendelijk afvoeren



Dit apparaat beantwoordt aan de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (WEEE - waste electrical and electronic equipment). De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Tips om energie te besparen

- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Sluit pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u zonder deksel kookt, heeft u vier maal meer energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere vermogensstand.

Koken met inductie

Voordelen

Bij het koken met inductie wordt de warmte direct in de bodem van de pan opgewekt. Dit levert vele voordelen voor u op:

- **Tijdsbesparing bij het koken en bakken.** Het kookgerei wordt direct verwarmd.
- **Energiebesparend.**
- **Gemakkelijker te reinigen en te onderhouden.** Overgelopen etenswaar brandt niet zo snel aan.
- **Gecontroleerde warmtetoevoer en veiligheid.** De inductie wekt de warmtetoevoer op of onderbreekt deze altijd direct na de bediening. Het verwarmen wordt onderbroken wanneer u het kookgerei van de kookzone neemt, ook wanneer de kookzone nog ingeschakeld is.

Kookgerei

Geschikt kookgerei

Gebruik alleen ferromagnetische vormen van geëmailleerd staal, gietijzer, of speciale inductievormen van roestvrij staal.

Ongeschikt kookgerei

Gebruik geen kookgerei van normaal roestvrij staal, glas, keramiek, koper of aluminium.

Kook- en bakgerei controleren

De vorm is geschikt wanneer de pannenbodem een magneet aantrekt. De fabrikanten van pannen geven in de regel aan wanneer ze geschikt zijn voor inductie.

Bodems van het kook- en bakgerei

De kwaliteit van de pannenbodem kan het kookresultaat beïnvloeden. Door het materiaal van de pannenbodem moet de hitte gelijkmatig worden verdeeld. Zeer geschikt is bijv. een sandwichbodem van roestvrij staal.

Lege kookvormen of kookgerei met dunne bodem

⚠ **Risico van verbranding!**

Verwarm geen lege kookvormen of kookgerei met dunne bodem. Een lege kookvorm kan zo snel warm worden dat de veiligheidsuitschakeling niet op tijd wordt geactiveerd en een hoge temperatuur kan worden bereikt. De bodem van de vorm kan smelten en het glaskeramiek van de kookplaat beschadigen. Raak de hete kookvorm niet aan en schakel de kookzone uit. Functioneert de kookplaat niet nadat de kookzone is afgekoeld, neem dan contact op met de klantenservice.

Herkenning van de pan

De positie, grootte en vorm van het gebruikte kookgerei wordt automatisch herkend door de kookplaat. Geschikt zijn groottes met een diameter van 90 tot 340 mm.

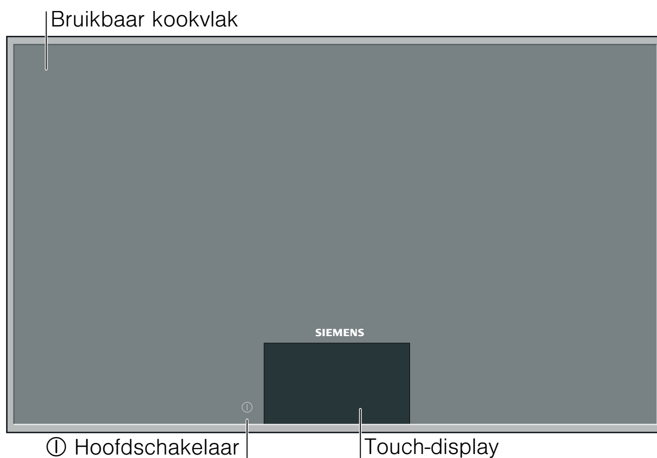
Aanwijzing: De kookzone-indiaties kunnen van de werkelijke grootte en vorm van het kookgerei afwijken. Dit is een normaal verschijnsel en de werking van de kookplaat wordt hierdoor niet beïnvloed.

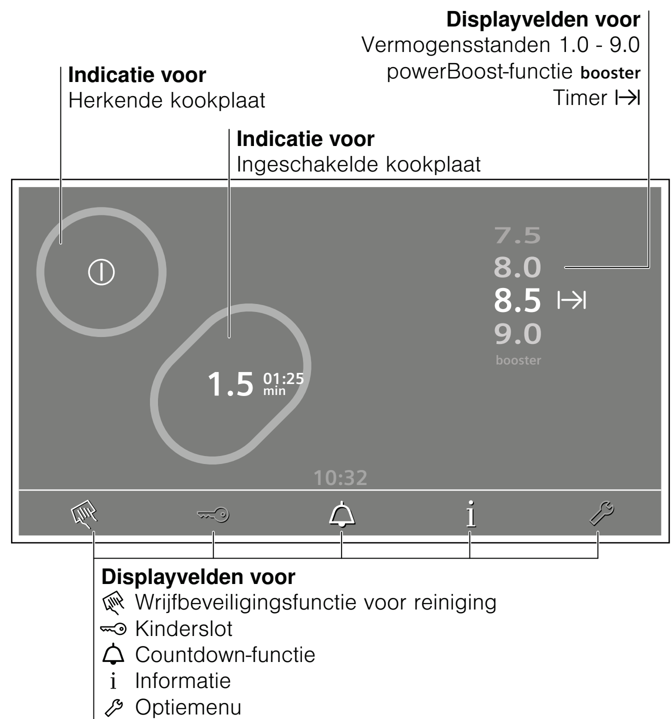
Het apparaat leren kennen

Kookplaat

De kookplaat beschikt over een inductiefunctie voor het volledige kookvlak. U kunt het kookgerei op het hele bruikbare kookvlak plaatsen.De positie, grootte en vorm van het gebruikte kookgerei wordt automatisch herkend.

Aanwijzing: Aan elke kant van de kookplaat kunnen slechts 2 vormen tegelijkertijd in gebruik zijn.





Touch-display

Het touch-display kan eenvoudig met uw vingers worden bediend. Activeer de gewenste functie door de betreffende displayvlakken of bereiken binnen het display kort aan te raken.

Aanwijzing: De betreffende functie wordt pas bij het loslaten van de vingers geactiveerd.

Attentie!

Nooit heet kookgerei in de buurt van het touch-display plaatsen. De elektronica kan oververhit raken.

Aanwijzing: Zorg ervoor dat het display atijd droog is Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.

Kookzone-indicaties

Herkende kookzone



De aangegeven kookzone is herkend. Om de kookzone te kiezen raakt u het symbool ⓘ aan.

Gekozen kookzone



De aangegeven kookzone is gekozen. U kunt de vermogensstand instellen.

Ingeschakelde kookplaat



De aangegeven kookzone wordt ingeschakeld. Op het display is de ingestelde vermogensstand verlicht.

Andere indicaties



De weergegeven kookzone kan niet worden ingesteld.

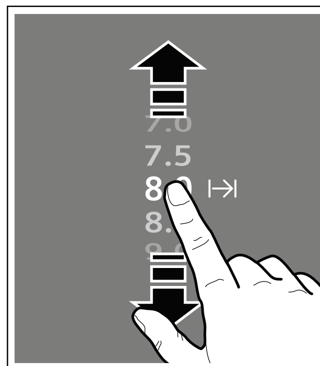
De reden hiervan kan zijn dat:

- Er aan elke kant van de kookplaat maar 2 kookzones tegelijkertijd in gebruik kunnen zijn.
- Het kookgerei niet geschikt is voor inductie.

Scroll-functie

Met de scroll-functie kunt u verschillende instelwaarden, zoals vermogensstand, tijdsduur en tijd, wijzigen, evenals andere waarden in het optiemenu.

Kies eerst de waarde die u wilt instellen. Raak het displayvlak aan en glijd met uw vinger naar boven of beneden.



Restwarmte-indicatie

De kookplaat beschikt over een restwarmte-indicatie, waarmee wordt aangegeven dat het kookvlak nog heet of warm is. Raak het kookvlak met deze indicatie niet aan. Ook wanneer de kookplaat al uitgeschakeld is, is het display verlicht zolang het kookvlak nog heet is.



Kookplaat instellen

In dit hoofdstuk leest u hoe u de kookzones kunt instellen. In de insteltabel vindt u vermogensstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat wordt met de hoofdschakelaar aan- en uitgezet.

Inschakelen: Raak het symbool ⏀ aan. De indicatie boven de hoofdschakelaar is verlicht. Na een korte inschakeltijd is de kookplaat klaar voor gebruik.

Uitschakelen: Raak het symbool ⏀ aan. De indicatie op het display wordt gewist.Alle kookzones zijn uitgeschakeld De rustmodus is geactiveerd. Zie het hoofdstuk *Rustmodus*.

De warmte-indicatie blijft aan totdat de kookzones zijn afgekoeld.

Aanwijzing: De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 60 seconden uitgeschakeld zijn en u geen instellingen heeft uitgevoerd met het touch-display.

Rusttoestand

Zodra u de kookplaat uitschakelt, wordt de rusttoestand gedurende een ingestelde tijd geactiveerd. De lamp boven de hoofdschakelaar knippert. Pas na afloop van deze tijdsduur gaat de kookplaat volledig uit. Tijdens de rusttoestand kunt u het apparaat weer aanzetten met de hoofdschakelaar. Het apparaat is direct klaar voor gebruik.

Aanwijzing: In het hoofdstuk *Optiemenu* kunt u lezen hoe u de tijdsduur van de rusttoestand verandert.

Kookzone instellen

Met de scroll-functie stelt u de gewenste vermogensstand in.

Vermogensstand 1.0	= laagste vermogen
Vermogensstand 9.0	= hoogste vermogen

Elke vermogensstand heeft een tussenstand. Deze wordt aangegeven met x.5.

Aanwijzing: In het hoofdstuk *Optiemenu* kunt u lezen hoe u de tussenstanden deactiveert.

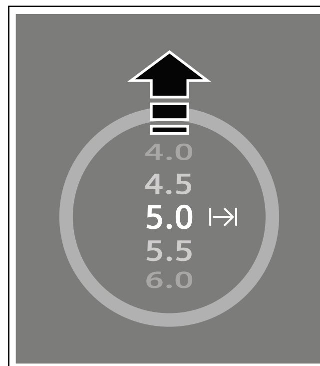
Vermogensstand instellen

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

1. Kookgerei op het kookvlak plaatsen.
2. Het symbool ⏀ van de kookzone op het display aanraken. Op het display is **0.0** verlicht.



3. In de volgende 4 seconden met uw vinger naar boven glijden en de gewenste vermogensstand instellen.



Kookzone uitschakelen

Met uw vinger naar beneden glijden tot **0.0** verschijnt. De kookzone gaat uit en verschijnt na ca. 4 seconden als herkende kookzone.

Insteltabel

In de volgende tabel staan enkele voorbeelden. De bereidingstijden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van het gerecht. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

Aanwijzing: Wanneer u eenpansgerechten of vloeibare gerechten klaarmaakt, zoals soepen, sauzen of drank, kunnen deze onmerkbaar te snel warm worden en overlopen of spetteren. Daarom raden wij u aan de gerechten onder voortdurend roeren en op een geschikte vermogensstand langzaam te verwarmen.

	Vermogensstand
Smelten	
Chocolade, couverture, boter, honing	1.0
gelatine	1.0 - 2.0
Opwarmen en warmhouden	
Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)	1.0 - 2.0
Melk**	1.5 - 2.5
Worstjes in water verwarmen**	3.0 - 4.0
Ontdooien en opwarmen	
Spinazie, diepvries	2.5 - 3.5
Goulash, diepvries	2.5 - 3.5
Gaarstoven, zachtjes laten koken	
Knoedels, knödels	4.5- 5.5*

	Vermogensstand
Vis	4.0 - 5.0
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1.0 - 2.0
Geklopte sauzen, bijv. Bearnaise saus, Hollandaise saus	3.0 - 4.0
Koken, stomen, stoven	
Rijst	2.0 - 3.0
Rijstepap	2.0 - 3.0
In de schil gekookte aardappels	4.0 - 5.0
Gekookte aardappels	4.0 - 5.0
Deegwaren, pasta	6.0- 7.0*
Eenpansgerechten, soepen	3.5 - 4.5
Groente	2.5 - 3.5
Groente, diepvries	3.5 - 4.5
Garen in de snelkookpan	4.5 - 5.5
Sudderen	
Rollades	4.0 - 5.0
Stoofvlees	4.0 - 5.0
Goulash	3.5 - 4.5
Braden**	
Schnitzel, on/gepaneerd	6.0 - 7.0
Schnitzel, diepvries	6.0 - 7.0
Kotelet, on/gepaneerd	6.0 - 7.0
Steak (3 cm dik)	7.0 - 8.0
Borst van gevogelte (2 cm dik)	5.0 - 6.0
Borst van gevogelte, diepvries	5.0 - 6.0
Vis en visfilet, ongepaneerd	5.0 - 6.0
Vis en visfilet, gepaneerd	6.0 - 7.0
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6.0 - 7.0
Scampis en garnalen	7.0 - 8.0
Pangerechten, diepvries	6.0 - 7.0
Pannenkoeken	6.0 - 7.0
Omelet	3.5 - 4.5
Spiegelei	5.0 - 6.0
Frituren** (150 g - 200 g per portie frituren in 1-2 ltr. olie)	
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8.0 - 9.0
Kroketten	7.0 - 8.0
Gehaktballetjes:	7.0 - 8.0
Vlees, bijv. kipstukken	6.0 - 7.0
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6.0 - 7.0
Groente, paddenstoelen, gepaneerd of in bierdeeg	6.0 - 7.0
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4.0 - 5.0

* Doorkoken zonder deksel

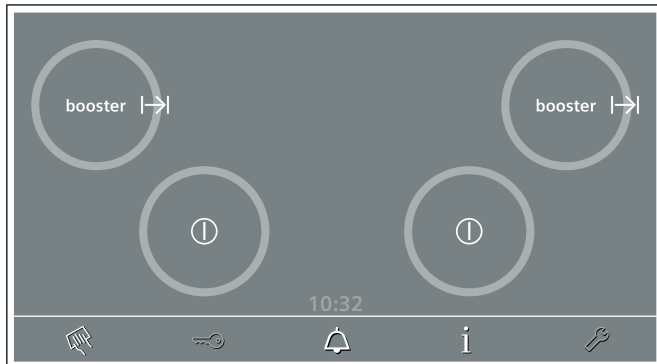
** Zonder deksel

powerBoost-functie

Met de powerBoost-functie kunt u de gerechten nog sneller verwarmen. De powerBoost-functie verhoogt gedurende korte tijd het vermogen van de gekozen kookzone.

Gebruiksbeperkingen voor de powerBoost-functie

U kunt de powerBoost-functie aan de rechter- en linkerkant van de kookplaat slechts één keer activeren. Wordt er een tweede kookzone ingeschakeld of is deze al in gebruik, dan is de powerBoost-functie niet beschikbaar resp. wordt de powerBoost-functie gedeactiveerd en gaat de kookzone gaat terug naar vermogensstand **9.0**.



powerBoost-functie in- en uitschakelen

De kookzone moet gekozen zijn.

Inschakelen: Glijd met uw vinger naar boven tot de powerBoost-functie ingesteld is. In de kookzone-indicatie verschijnt **booster**. De functie is geactiveerd.

Uitschakelen: Glijd met uw vinger naar beneden. De functie is gedeactiveerd. Om de kookzone helemaal in te schakelen, glijdt u naar beneden tot **0.0** op het display verschijnt.

Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden schakelt de powerBoost-functie automatisch uit om elektronische componenten van de kookplaat te beveiligen tegen oververhitting .

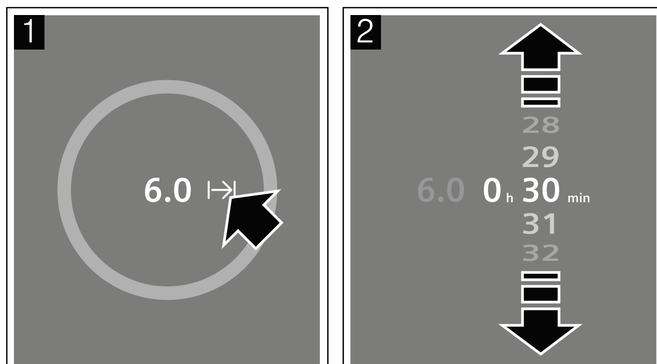
Timer

Met de timer kunt u een kookzone na een ingestelde tijdsduur automatisch uitschakelen.

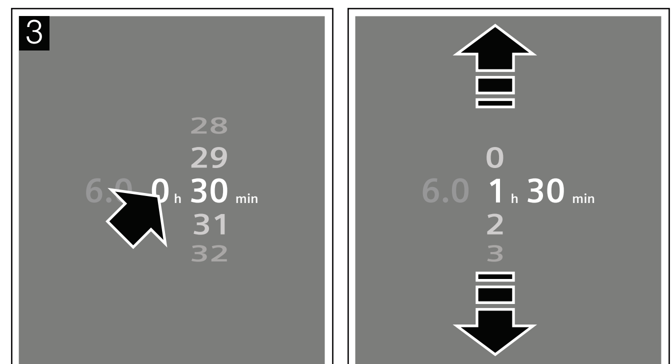
Tijdsduur instellen

De kookzone moet geselecteerd en de vermogensstand ingesteld zijn.

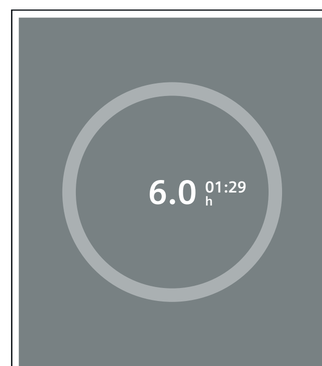
1. Het symbool ⇥ aanraken. In de kookzone-indicatie is **00**$_{h}$ **00**$_{min}$ verlicht.
2. Binnen de volgende 4 seconden met uw vinger naar boven of naar beneden glijden en de gewenste tijdsduur in minuten instellen.



3. Uren kiezen. Naar boven of naar beneden glijden en de gewenste tijdsduur in uren instellen.



De ingestelde tijdsduur is overgenomen. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.



Na afloop van de ingestelde tijd

Na afloop van de ingestelde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. Er klinkt een signaal. In de kookzone-indicatie zijn **00:00**$_{min}$ en vermogensstand **0.0** verlicht.

Aanwijzing: U kunt een tijdsduur van maximaal 9 uur en 59 minuten instellen. Afhankelijk van de ingestelde vermogensstand kan de kookzone ook uitschakelen voordat de tijdsduur uitgeschakeld is. Zie het hoofdstuk *Veiligheidsuitschakeling*.

Tijdsduur corrigeren: raak het symbool |→| aan en stel de tijdsduur opnieuw in.

Tijdsduur wissen: Raak het symbool |→| aan, zet terug naar **00**$_h$ **00**$_{min}$.

Veiligheidsuitschakeling

Is een kookzone lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische uitschakeling geactiveerd.

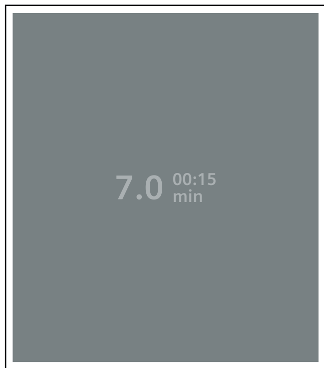
De kookzone gaat uit. Op het display verschijnt “*Kookzone te lang in gebruik*“. Raak het symbool i aan. De indicatie op het display wordt gewist.U kunt opnieuw instellen.

Het tijdstip waarop de veiligheidsuitschakeling actief wordt, is afhankelijk van de ingestelde vermogensstand. Meer informatie vindt u in het hoofdstuk *Storingen opheffen*.

Overname van instellingen

Werkgeheugen

Zodra u het kookgerei optilt of op de kookplaat verplaatst, worden alle instellingen van de kookzone voor korte tijd (10-90 seconden) opgeslagen. De kookzone warmt niet op.



Aanwijzing: Binnen de tijd van het werkgeheugen kunnen de instellingen van de kookzone worden veranderd (uitgezonderd: powerBoost-functie en timer).

Zet het kookgerei binnen de tijd van het werkgeheugen terug op dezelfde plaats. De instellingen worden automatisch overgenomen. De kookzone warmt op.

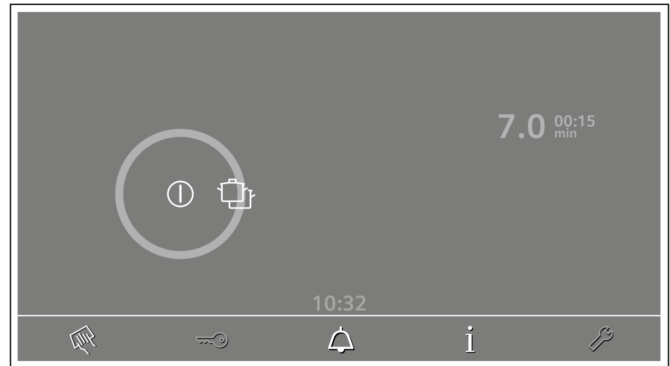
Aanwijzingen

- Wijkt de plaats sterk af van de oorspronkelijke positie, gebruik dan de overnamefunctie
- In het hoofdstuk *Optiemenu* kunt u nalezen hoe u de tijdsduur van het werkgeheugen verandert.

Overnamefunctie

Met deze functie kunt u de instellingen van een kookzone overbrengen naar een andere kookpositie.

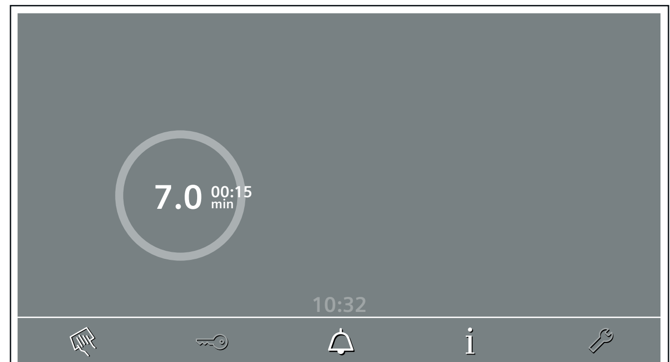
1. Zet het kookgerei binnen de tijdsduur van het werkgeheugen op een andere plaats in het kookvlak. De nieuwe kookzone wordt herkend.



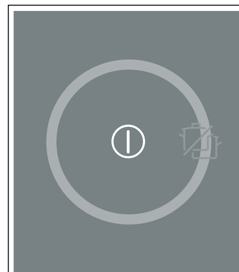
Aanwijzing: De overnamefunctie is niet meer beschikbaar wanneer u tussentijds:

- een instelling uitvoert (uitgezonderd: instellingen bij de kookzone met werkgeheugen)
- het kookgerei nogmaals verplaatst

2. Raak het symbool aan. De instellingen zijn overgenomen.



Aanwijzing:



Verschijnt dit symbool in de kookzone-indicatie, dan konden de instellingen niet volledig worden overgenomen. Til het kookgerei op of verplaats het op het kookvlak. Stel de kookzone opnieuw in.

Tijd

Tijd instellen

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

1. Het symbool aanraken. Het optiemenu wordt weergegeven.
2. Het displayvlak “**Klok**“ aanraken. Op het display verschijnt het tijdsformaat en de ingestelde tijd.
3. Het tijdsformaat kiezen en de tijd instellen met de scroll-functie.
4. Displayvlak “**save**“ rechtsonder aanraken. De tijd is ingesteld.

Wrijfbeveiligingsfunctie voor reiniging

Als u over het display wrijft terwijl de kookplaat ingeschakeld is, kunnen er instellingen veranderen. Om dit te voorkomen heeft uw kookplaat een wrijfbeveiligingsfunctie.

Inschakelen: Raak het symbool aan. Er klinkt een signaal. Het display is gedurende 20 seconden geblokkeerd. De resterende tijdsduur verschijnt op het display. U kunt over het display wrijven zonder instellingen te veranderen.

Uitschakelen: Om de wrijfbeveiligingsfunctie voortijdig uit te schakelen raakt u het symbool en vervolgens het displayvlak “**uitschakelen**“ aan.

Aanwijzing: De hoofdschakelaar is uitgezonderd van de wrijfbeveiligingsfunctie. U kunt de kookplaat op elk moment uitschakelen.

Kinderslot

Met het kinderslot kunt u voorkomen dat kinderen de kookplaat inschakelen.

Aanwijzing: Is er een kookzone ingeschakeld, dan is het kinderslot niet beschikbaar.

Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

Inschakelen: Raak het symbool aan. De kookplaat is geblokkeerd.

Uitschakelen: Raak het symbool en vervolgens het displayvlak “**uitschakelen**“ aan. De blokkering is opgeheven.

Aanwijzing: Er zijn verschillende instellingen voor het kinderslot (automatisch, handmatig, uitgeschakeld). In het hoofdstuk *Optiemenu* kunt u lezen hoe u de instellingen wijzigt.

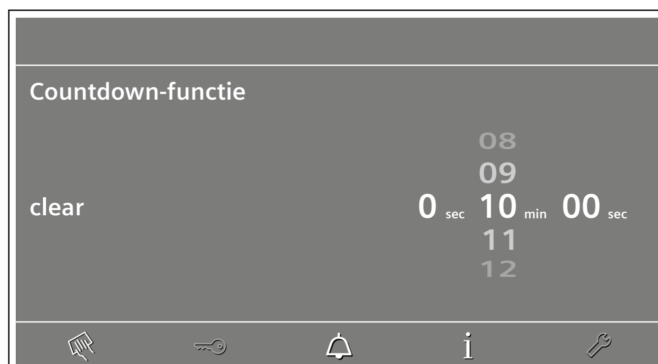
Countdown-functie

Met de countdown-functie kunt u een tijdsduur van maximaal 9 uur, 59 minuten en 59 seconden instellen. Deze loopt onafhankelijk van de kookplaat.

De countdown-functie is er niet voor om een kookzone automatisch uit te schakelen.

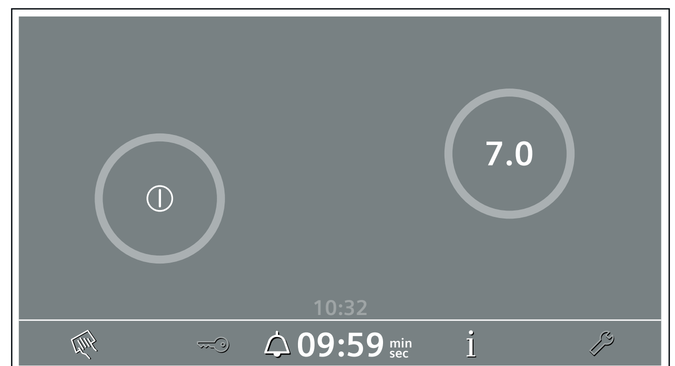
Tijdsduur instellen

1. Het symbool aanraken. Op het display verschijnt **0 h 00 min 00 sec**.
2. In de volgende 10 seconden met uw vinger naar boven of beneden glijden en de gewenste tijdsduur in minuten instellen.



3. Uren en seconden kiezen. Met uw vinger naar boven of beneden glijden en de gewenste tijdsduur instellen.

Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.



Na afloop van de ingestelde tijd

Na afloop van de ingestelde tijd hoort u een signaal. Op het display verschijnt **00.00** min sec. Raak deze indicatie aan. De countdown-functie is uitgeschakeld.

Tijdsduur corrigeren: raak het symbool aan en stel de tijdsduur opnieuw in.

Tijdsduur wissen: raak het symbool en vervolgens het displayvlak “**clear**“ aan.

Optiemenu

Uw apparaat heeft verschillende voorinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoonten.

Aanwijzing: Is er een kookzone ingeschakeld, dan is het optiemenu niet beschikbaar.

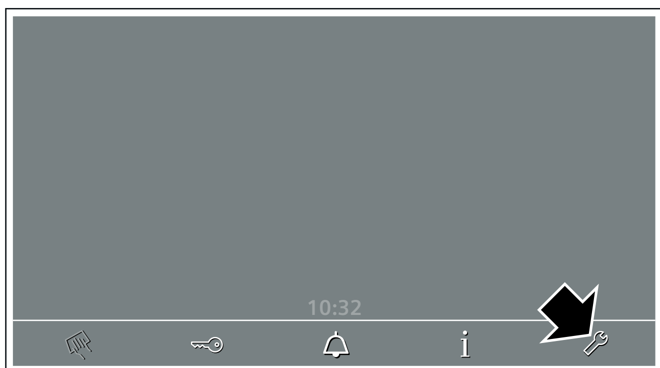
Instelling	Beschrijving / Opties
Touch-display	U kunt de helderheid van het display veranderen en het display kalibreren. De kalibratie optimaliseert het reactievermogen van het display na aanraking van een vinger. ■ Helderheid (gemiddeld*) ■ Kalibratie
Klok	U kunt de tijd instellen en de tijdsindeling kiezen. ■ 12h-weergave ■ 24h-weergave ■ Tijd
Geluidssignaal	U kunt de geluidssignalen van het apparaat in- of uitschakelen. ■ Geluidssignalen aan* ■ Alleen sign. Verkeerde bediening aan ■ Geluidssignalen uit
Rusttoestand	U kunt de tijdsduur van de rusttoestand instellen.Na de ingestelde tijdsduur schakelt het apparaat volledig uit. In de rusttoestand is het apparaat meteen klaar voor gebruik. 0,5-72 uur (1 uur*)
Energiemanagement	U kunt het totale vermogen van de kookplaat begrenzen en aanpassen aan uw lokale netaansluiting. Neem voor de aanpassing contact op met uw vakhandel. 600-7200 watt (7200 watt*)
Vermogensstanden	U kunt 9 of 17 vermogensstanden kiezen. Bij 17 vermogensstanden kunt u extra tussenstanden kiezen voor een fijnere instelling. ■ 17 vermogensstanden* ■ 9 vermogensstanden
Kinderslot	U kunt de kookplaat met het kinderslot blokkeren en voorkomen dat kinderen hem zonder toezicht instellen. ■ handmatig* - Het kinderslot moet altijd handmatig in- en uitgeschakeld worden ■ automatisch - Het kinderslot wordt altijd automatisch geactiveerd wanneer u de kookplaat uitschakelt ■ uitgeschakeld - Het kinderslot is niet beschikbaar
Werkgeheugen	U kunt de tijdsduur van het werkgeheugen instellen. Zodra het kookgerei opgetild of verschoven wordt, zijn alle instellingen van de kookzone gedurende deze tijd opgeslagen. 10-90 seconden (30 seconden*)
Taal	U kunt uit 15 talen kiezen (Engels*).
Demo-modus	Voor demonstratiedoeleinden kunt u het apparaat zonder verwarmingsfunctie gebruiken. Stel de demo-modus binnen de eerste 3 min. na het inschakelen in. ■ uit* ■ aan
Voorinstelling	U kunt alle instellingen terugzetten naar de toestand bij levering.

* Voorinstelling

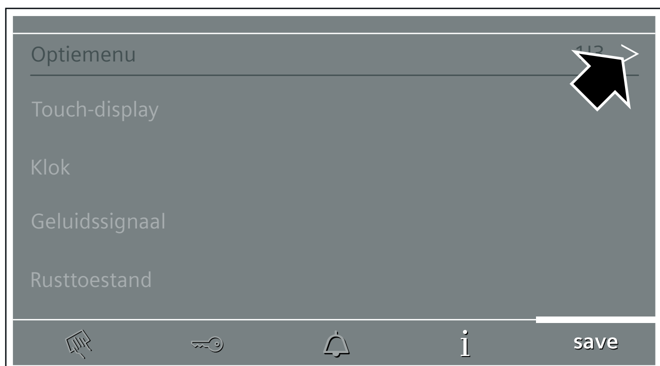
Instellingen veranderen

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

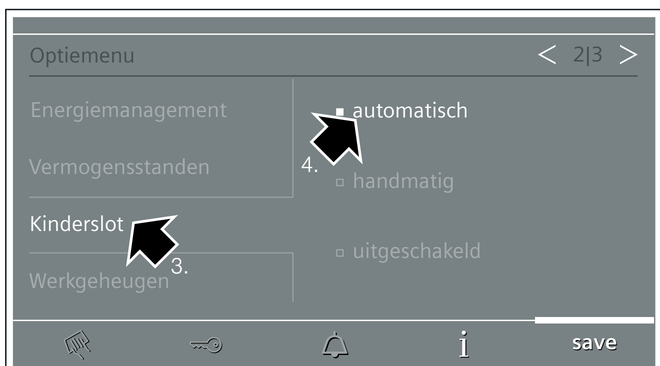
1. Het symbool 🔧 aanraken. Het optiemenu wordt weergegeven.



2. Om te bladeren de symbolen < of > aanraken.



3. Het displayvlak van de gewenste instelling aanraken.
4. De gewenste waarde of optie instellen.



5. Het symbool **save** aanraken. De instelling is opgeslagen.

Touch-display kalibreren

Met deze functie kunt u de precisie van uw vingerdruk voor invoer op het display aanpassen.

Aanwijzing: Het touch-display is in de fabriek voorgekalibreerd. Het kan echter vereist zijn opnieuw te kalibreren, om de precisie van de invoer op het touch-display te verbeteren.

1. Het symbool 🔧 aanraken. Het optiemenu wordt weergegeven.
2. Het displayvlak "**Touch-display**" aanraken. Op het display verschijnen de instellingen voor helderheid en kalibratie.
3. Het displayvlak "**Kalibratie**" aanraken.
4. De aanwijzingen op het display volgen.

Het touch-display is gekalibreerd.

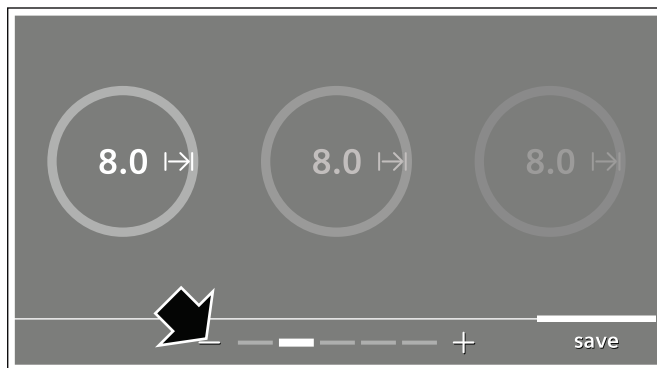
Helderheid instellen

Met deze optie kunt u de helderheid van het touch-display veranderen.

1. Het symbool 🔧 aanraken. Het optiemenu wordt weergegeven.
2. Het displayvlak "**Touch-display**" aanraken. Op het display verschijnen de instellingen voor helderheid en kalibratie.
3. Het displayvlak "**Helderheid**" aanraken. De indicatie voor het instellen van de helderheid op het touch-display verschijnt.



4. Het symbool **+** of **–** aanraken en de gewenste helderheid instellen.



5. Het symbool **save** aanraken. De instelling is opgeslagen.

Reiniging en onderhoud

De aanwijzingen in dit hoofdstuk helpen u bij het onderhoud van uw kookplaat. Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen via de klantenservice of in onze e-shop.

Glaskeramiek

Reinig de kookplaat altijd na gebruik. Zo branden kookresten nooit vast.

Maak de kookplaat pas schoon wanneer deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek. Houd u aan de schoonmaakinstructies die op de verpakking staan.

Gebruik nooit:

- onverdunde afwasmiddelen
- reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- schuurmiddelen
- agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- schurende sponzen
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

Hardnekkig vuil verwijdert u het best met een in de handel verkrijgbare schraper. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Een geschikte schraper kunt u ook verkrijgen via de klantenservice of in onze e-shop.

Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te voorkomen, dient u zich te houden aan de aanwijzingen:

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten.
- Gebruik geen schrapers.

Storingen verhelpen

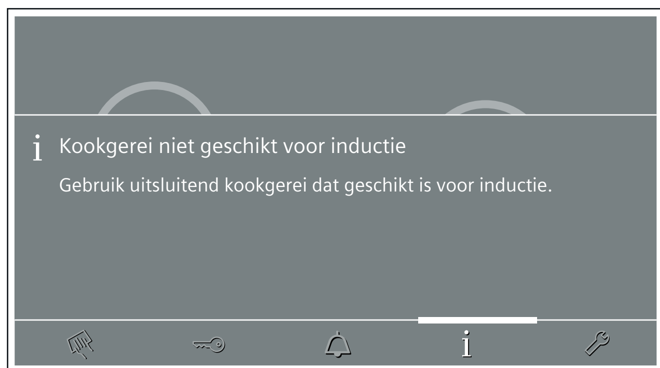
Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen en tips in acht voor u de servicedienst belt.

Aanwijzingen, waarschuwingen en foutmeldingen

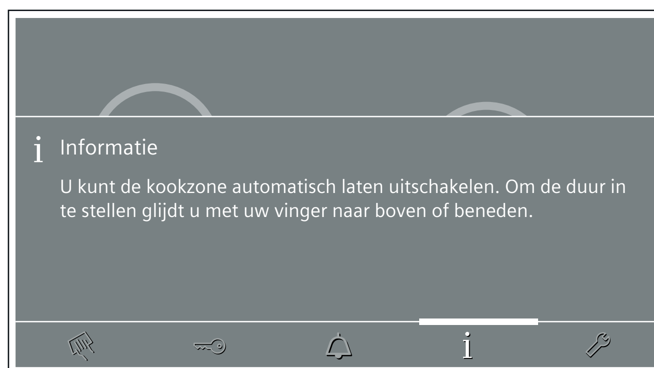
Doet zich een probleem voor, dan worden aanwijzingen, waarschuwingen of foutmeldingen automatisch op het display weergegeven.

Aanwijzingen

Er worden aanwijzingen weergegeven wanneer de kookplaat een verandering van de actuele kooksituatie vereist. Ook door de gebruiker zelf kunnen echter aanwijzingen worden opgevraagd. Zie het hoofdstuk *Info-toets*.



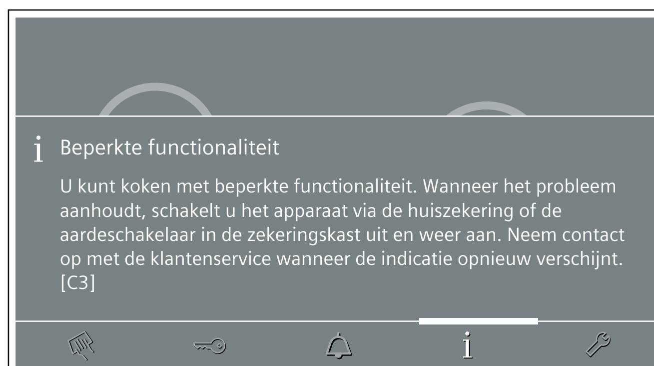
Om de aanwijzingen te laten verdwijnen raakt u het displayvlak aan i.



Aanwijzing: Aanwijzingen worden weergegeven met een blauwe lijn.

Waarschuwingen

Er worden waarschuwingen weergegeven wanneer zich apparaatinterne fouten voordoen waarbij u de kookplaat nog slechts beperkt kunt gebruiken. Volg de aanwijzingen op het display op en raak het displayvlak i aan om de waarschuwing te laten verdwijnen.



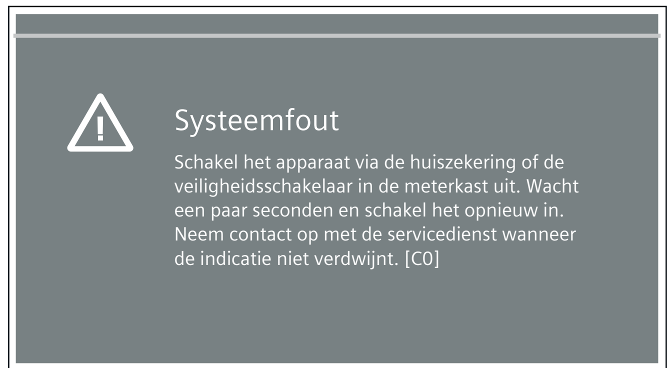
Aanwijzing: Bij enkele waarschuwingen wordt een foutcode weergegeven (Voorbeeld: [C3])

Voer in geval van diefstal bij de klant eventueel ook de foutcode in.

Foutmeldingen

Er worden foutmeldingen weergegeven wanneer zich apparaatinterne fouten of functiestoringen voordoen waarbij u de kookplaat niet meer kunt gebruiken.

Schakel het apparaat via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uit. Wacht een paar seconden en schakel het opnieuw in. Neem contact op met de servicedienst wanneer de indicatie niet verdwijnt.



Aanwijzing: Bij enkele foutmeldingen wordt een foutcode weergegeven (Voorbeeld: [C0])

Voer in geval van diefstal bij de klant eventueel ook de foutcode in.

Tips

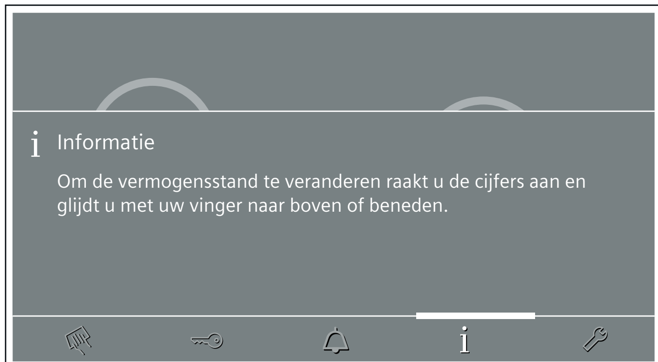
Probleem	Oplossing
De grootte of vorm van het kookgerei wordt op het touch-display niet correct weergegeven.	Afwijkingen bij de weergave van het kookgerei op het display zijn normaal en beïnvloeden de werking van de kookplaat niet (bijzonder klein kookgerei wordt weergegeven als ronde kookzone). Het is mogelijk dat twee kookzones die zich vlak bij elkaar bevinden als één kookzone worden weergegeven. Verdeel het kookgerei opnieuw. Plaats het kookgerei nooit buiten het bruikbare kookvlak.
De vermogensstand van de kookzone kan niet worden verhoogd.	Het totale vermogen van de kookplaat is begrensd. Pas het totale vermogen aan onder "**Energie-management**" in het optiemenu. Een zeer grote kookvorm kan de normale vermogensstand van andere kookzones aan dezelfde kant van de kookplaat beïnvloeden. Verdeel het kookgerei opnieuw.
De powerBoost-functie is gedeactiveerd of kan niet worden geactiveerd.	U kunt de powerBoost-functie aan de rechter- en linkerkant van de kookplaat slechts één keer activeren. Wordt er een tweede kookzone ingeschakeld of is deze al in gebruik, dan is de powerBoost-functie niet beschikbaar resp. wordt de booster-functie gedeactiveerd en gaat de kookzone gaat terug naar vermogensstand **9.0**. Het totale vermogen van de kookplaat is begrensd. Pas het totale vermogen aan onder "**Energie-management**" in het optiemenu.
Wanneer zich een voorwerp op het touch-display bevindt, klinkt er een signaal.	Verwijder het voorwerp en bevestig de aanwijzing op het display. U kunt de kookplaat weer instellen.
De kookvorm wordt niet herkend.	De kookvorm ligt buiten de geschikte grootte. Geschikt zijn groottes met een diameter van 90 tot 340 mm. Er bevindt zich mogelijk vloeistof onder de kookvorm. Let erop dat de bodem van de vorm droog is. De kookvorm is mogelijk niet geschikt voor inductie.
De kookplaat gaat automatisch uit.	Is er op de kookplaat geen kookzone in gebruik en heeft u de instellingen langere tijd niet veranderd, dan gaat de kookplaat automatisch uit.
De kookzone kan niet ingesteld worden.	Aan elke kant van de kookplaat kunnen slechts 2 kookzones tegelijkertijd in gebruik zijn. Een kookvorm in het midden van de kookplaat bezet aan elke kant van de kookplaat een kookzone. U kunt op elke kant van de kookplaat nog slechts één kookzone instellen. De kookvorm is mogelijk niet geschikt voor inductie.
De instellingen van de kookzone worden niet overgenomen wanneer de kookvorm verplaatst wordt.	Beweeg de kookvorm langzamer over de kookplaat of gebruik de overnamefunctie.
De kookplaat reageert anders dan gewoonlijk of kan niet meer goed worden bediend.	Schakel het apparaat via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uit. Wacht een paar seconden en schakel het opnieuw in.

Demo-modus

Wanneer het symbool **"Demo"** op het display verschijnt, is de demo-modus geactiveerd. Het apparaat warmt niet op. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Wacht een paar seconden en steek hem er opnieuw in. Schakel vervolgens in het optiemenu de demo-modus binnen de eerste 3 minuten uit.

Info-toets

Met de info-toets kunt u belangrijke aanvullende informatie over een actuele functie opvragen. Om de informatie op te vragen, raakt u het displayvlak i aan. De aanwijzing verschijnt. Om de informatie te laten verdwijnen, raakt u het displayvlak i aan.



Normale bedrijfsgeluiden van de kookplaat

De inductietechnologie is gebaseerd op de opwekking van elektromagnetische velden. Deze laten de hitte direct op de bodem van het kookgerei ontstaan. Pannen kunnen afhankelijk van de productiewijze verschillende geluiden of trillingen veroorzaken. Deze geluiden worden als volgt omschreven:

Laag gezoem (zoals van een transformator)

Dit geluid ontstaat bij het koken op een hogere vermogensstand. Het is gebaseerd op de energiehoeveelheid die van de kookplaat wordt overgedragen op het kookgerei. Het geluid verdwijnt of wordt zachter wanneer de vermogensstand wordt verlaagd.

Zacht fluiten

Dit geluid ontstaat wanneer de kookvorm leeg is. Het verdwijnt wanneer er water of etenswaar in de vorm worden gedaan.

Knisperen

Dit geluid treedt op bij kookgerei dat uit verschillende op elkaar liggende materialen is samengesteld.Het ontstaat omdat de vlakken waarop de verschillende materialen elkaar raken, vibreren. Het geluid ontstaat bij het kookgerei en kan afhankelijk van de hoeveelheid en de bereidingswijze van de gerechten variëren.

Hard fluiten

Dit geluid treedt op bij kookgerei dat uit verschillende op elkaar liggende materialen is samengesteld en dat bovendien op de hoogste vermogensstand en op twee kookzones tegelijk wordt gebruikt. Het geluid verdwijnt of wordt zachter wanneer de vermogensstand wordt verlaagd.

Geluid van de ventilatie

Met het oog op een correcte werking van het elektronicasysteem dient de temperatuur van de kookplaat te worden geregeld. Hiervoor is de kookplaat voorzien van een koelventilator, die wordt ingezet om de temperatuur van het elektronicasysteem laag te houden en te reguleren. Als de gemeten temperatuur na het uitschakelen van de kookplaat nog steeds te heet is, kan de ventilator ook verder lopen na uitschakeling van het het apparaat.

De beschreven geluiden zijn een normaal verschijnsel, dat deel uitmaakt van de inductietechnologie.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL	088 424 4020
B	070 222 142

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

fr Table des matières

Vous trouverez des informations supplementaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.siemens-home.com** et la boutique en ligne : **www.siemens-eshop.com**

⚠ Consignes de sécurité

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pourrez utiliser votre table de cuisson correctement et en toute sécurité.

Conservez avec soin la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les documents.

Vérifier votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. S'il a souffert de dommages pendant le transport, ne le branchez pas, contactez le Service technique puis indiquez par écrit les dommages observés, sinon le droit à tout type d'indemnisation sera perdu.

Consignes de sécurité concernant cet appareil

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des mets. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Manipulation en toute sécurité

L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par des adultes ou des enfants

- dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales,
- ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent

d'utiliser l'appareil sans risque.

Les enfants devraient être surveilés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Huile et graisse brûlantes

Risque d'incendie !

L'huile ou la graisse surchauffée s'enflamme facilement. Ne laissez jamais de la graisse ou de l'huile chaude sans la surveiller. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammée pour l'éteindre. Etouffez les flammes en mettant un couvercle ou une assiette. Eteignez le foyer.

Cuisiner au bain-marie

Le bain-marie permet de cuisiner un aliment dans un récipient plongé dans un autre récipient plus grand contenant de l'eau. Ainsi, l'aliment reçoit une chaleur douce et constante, du fait d'être cuisiné à l'eau chaude et non pas directement par la chaleur de la position de cuisson. En cuisinant des aliments au bain-marie, il faut éviter que les boîtes de conserve, les pots en verre ou d'autre matériau ne s'appuient directement sur le fond du récipient contenant l'eau, afin d'éviter la rupture du verre de la table de cuisson ou du récipient à cause d'une surchauffe de la position de cuisson.

Foyers chauds

Risque de brûlure !

Ne touchez jamais les foyers chauds. Eloignez les jeunes enfants de la table de cuisson.

Risque d'incendie !

- Ne posez jamais des objets inflammables sur la table de cuisson.
- Ne conservez pas d'objets inflammables ni d'aérosols dans des tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

Dessous de casseroles et foyers mouillés

Risque de blessure !

Du liquide entre le dessous de la casserole et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. Cette pression peut brusquement soulever la casserole. Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Fissures dans la vitrocéramique

Risque de choc électrique !

Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles si la vitrocéramique présente des cassures, fissures ou criques. Appelez le service après-vente.

La position de cuisson chauffe, mais l'indicateur ne fonctionne pas

Risque de brûlure !

Séparez l'appareil du secteur. Attendez quelques secondes et remettez-le sous tension. Si l'indicateur n'apparaît pas, appelez le service après-vente.

La table de cuisson se déconnecte

Risque d'incendie !

Si la table de cuisson se coupe d'elle-même et ne peut plus être réglée, elle peut ultérieurement se rallumer involontairement. Pour ce éviter, vous devez séparer la table de cuisson du secteur. Pour cela, coupez le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles. Si après cela le problème subsiste, contactez le service après-vente.

Objets métalliques

Risque de brûlure !

Ne jamais déposer sur la table de cuisson des objets métalliques (couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles) ou des aliments dans une feuille alu, ils pourraient chauffer très vite.

Ventilateur de refroidissement

Cette table de cuisson est munie d'un ventilateur situé sur le dessous. Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, vous ne devez pas y ranger de petits objets ni de papier. En effet, ils pourraient être aspirés et compromettre le refroidissement de l'appareil ou endommager le ventilateur.

Une distance minimale de 2 cm doit être laissée entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Réparations inexpertes

Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles si l'appareil est défectueux. Appelez le service après-vente. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Eteindre la table de cuisson

Après chaque utilisation, déconnectez toujours la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la table de cuisson se déconnecte automatiquement en raison de l'absence de récipient.

Stimulateur cardiaque

Cet appareil répond à la directive en matière de sécurité et la compatibilité électromagnétique.

Toutefois, il est recommandé que les personnes portant un stimulateur cardiaque ne s'approchent pas de l'appareil !

Il se peut que certains stimulateurs cardiaques disponibles sur le marché ne répondent pas à la directive en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique et que des interférences surviennent. Celles-ci peuvent compromettre le fonctionnement correct du stimulateur cardiaque. Eventuellement, des dérangements peuvent aussi survenir sur d'autres appareils, tels que sur des appareils auditifs.

Causes de dommages

Attention !

- Les fonds rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- Evitez de faire chauffer les casseroles à vide. Des dommages pourraient survenir.
- Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, l'interrupteur principal ou le cadre. Des dommages pourraient survenir.
- Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Vue d'ensemble

Dans le tableau suivant vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments déversés	Enlevez immédiatement les aliments déversés à l'aide d'un racloir à verre.
	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique.
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
	Fonds rugueux des casseroles et des poêles	Vérifiez vos récipients.
Décolorations	Produits de nettoyage inadaptés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique.
	Frottement des récipients	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Egratignure	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments déversés à l'aide d'un racloir à verre.

Protection de l'environnement

Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Elimination écologique



Cet appareil répond à la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive spécifie le cadre pour la reprise et le recyclage des appareils usagés applicable sur le plan européen.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds courbes augmentent la consommation d'énergie.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Réglez à temps à un niveau de chauffe inférieur.

Cuisson par induction

Avantages

Lors de la cuisson par induction, la chaleur est directement générée dans le fond du récipient. Cela vous apporte de nombreux avantages :

- **Grande rapidité de la cuisson et friture.** Le récipient est directement chauffé.
- **Économie d'énergie.**
- **Entretien et nettoyage plus faciles.** Les aliments déversés ne brûlent pas autant sur la plaque.
- **Débit thermique contrôlé et sécurité.** L'induction génère ou coupe le débit thermique immédiatement après chaque commande. Le chauffage est interrompu lorsque vous retirez le récipient de la position de cuisson, même si celle-ci est encore allumée.

Récipients

Récipients appropriés

Utilisez exclusivement des récipients ferromagnétiques en acier émaillé, fonte ou des récipients spéciaux induction en inox.

Récipients non appropriés

N'utilisez pas de récipients en acier doux d'alliage usuel, verre, céramique, cuivre ou aluminium.

Vérifier les récipients

Votre récipient est approprié si le fond de la casserole ou de la poêle est attiré par un aimant. Les fabricants des récipients marquent généralement les récipients appropriés à l'induction.

Caractéristiques du fond du récipient

Les caractéristiques du fond du récipient peuvent influencer l'homogénéité du résultat de la cuisson. Le matériau du fond du récipient doit distribuer la chaleur uniformément. Par exemple un fond diffuseur "sandwich" en acier inoxydable est bien approprié.

Récipients vides ou à fond mince

⚠ Risque de brûlure !

Ne chauffez pas de récipients vides et n'utilisez pas de récipients à fond mince. Un récipient vide peut chauffer si rapidement que la coupure de sécurité ne soit pas activée suffisamment tôt et une température très élevée peut être atteinte. Le fond du récipient pourrait fondre et endommager la vitrocéramique de la table de cuisson. Ne touchez pas le récipient chaud et éteignez la position de cuisson. Si la table de cuisson ne fonctionne pas après le refroidissement de la position de cuisson, contactez le service après-vente.

Détection du récipient

La table de cuisson détecte automatiquement la position, la taille et la forme du récipient utilisé. Les tailles d'un diamètre entre 90 et 340 mm sont appropriées.

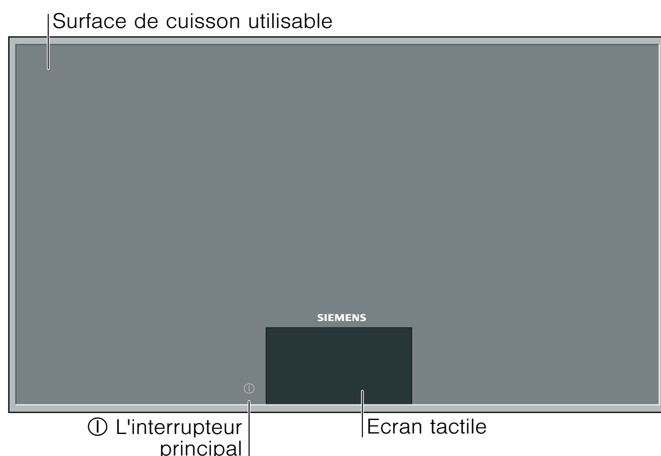
Remarque : Les affichages des positions de cuisson peuvent dévier de la taille et de la forme réelles du récipient. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement de la table de cuisson.

Se familiariser avec l'appareil

Table de cuisson

La table de cuisson dispose d'une induction pleine surface.Vous pouvez placer le récipient à n'importe quel endroit sur toute la surface de cuisson utile. La position, la taille et la forme du récipient utilisé sont automatiquement détectées.

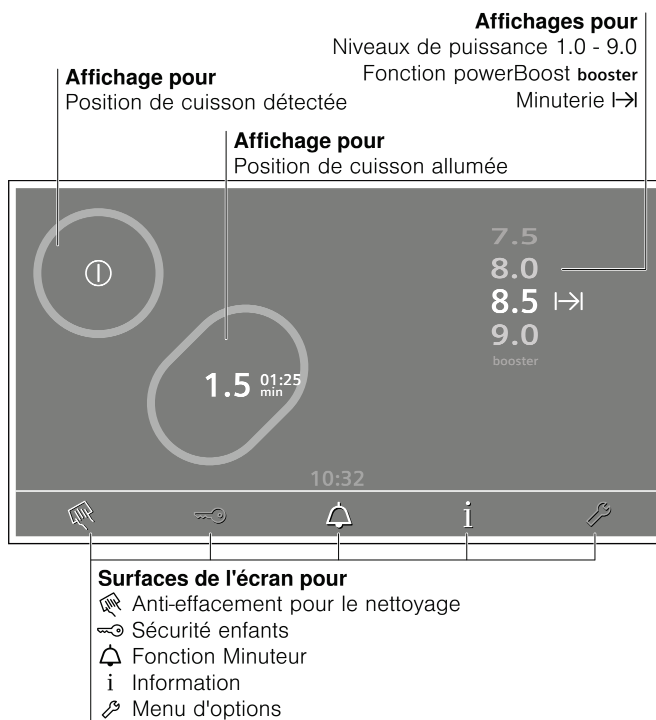
Remarque : Sur chaque côté de la table de cuisson, seulement 2 récipients peuvent être utilisés simultanément.



Ecran tactile

L'écran tactile peut être utilisé facilement avec les doigts. Activez la fonction désirée en touchant brièvement les surfaces d'écran ou les zones à l'intérieur de l'écran.

Remarque : La fonction respective sera seulement activée lorsque vous enlevez le doigt.



Attention !

Ne jamais placer des récipients chauds dans la zone de l'écran tactile. L'électronique risque de surchauffer.

Remarque : Veillez à ce que l'écran soit toujours sec. L'humidité compromet le fonctionnement.

Indicateurs des positions de cuisson

Position de cuisson détectée



La position de cuisson indiquée a été détectée. Pour sélectionner la position de cuisson, touchez le symbole ⓘ.

Position de cuisson sélectionnée



La position de cuisson indiquée a été sélectionnée. Vous pouvez régler le niveau de chauffe.

Position de cuisson allumée



La position de cuisson indiquée a été allumée. Le niveau de puissance réglé est allumé dans l'indicateur.

Autres affichages



La position de cuisson affichée ne peut pas être réglée.

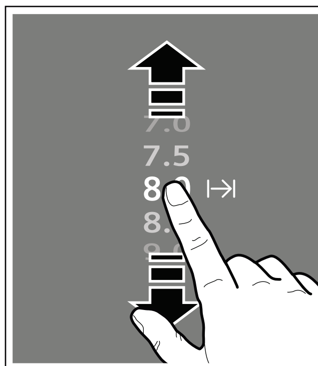
Causes possibles :

- Sur chaque côté de la table de cuisson, seulement 2 positions de cuisson respectives peuvent être utilisées simultanément.
- Le récipient n'est pas approprié à l'induction.

Fonction de défilement

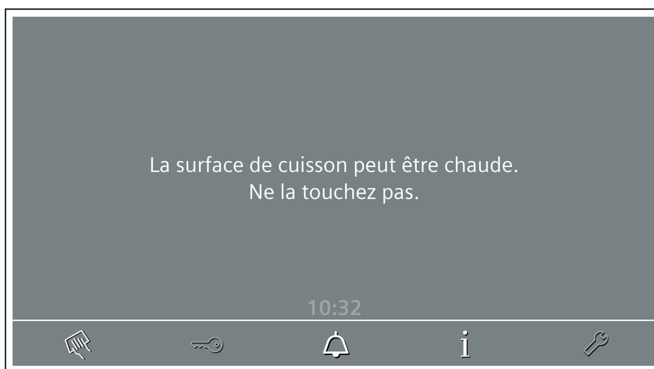
La fonction de défilement permet de modifier différentes valeurs de réglage telles que le niveau de chauffe, la durée et le temps ainsi que d'autres valeurs dans le menu d'options.

Sélectionnez d'abord la valeur que vous désirez régler. Touchez la surface d'écran et glissez avec le doigt vers le haut ou vers le bas.



Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède un indicateur de chaleur résiduelle qui signale une surface de cuisson encore chaude ou tiède. Ne touchez pas la surface de cuisson signalée par cet indicateur. Même si la table de cuisson est déjà éteinte, cet indicateur est allumé tant que la surface de cuisson est encore chaude.



Réglage de la table de cuisson

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les positions de cuisson. Dans le tableau des réglages vous trouverez les niveaux de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson à l'interrupteur principal.

Allumer : Touchez le symbole ⏀. L'indicateur au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. Après un courte durée de connexion, la table de cuisson est opérationnelle.

Eteindre : Touchez le symbole ⏀. L'indicateur dans l'écran s'éteint. Toutes les positions de cuisson sont éteintes. Le mode veille est activé. Voir le chapitre *Mode veille*.

L'indicateur de chaleur reste allumé jusqu'à ce que les positions de cuisson soient refroidies.

Remarque : La table de cuisson se déconnecte automatiquement lorsque toutes les positions de cuisson sont éteintes depuis plus de 60 secondes et vous ne procédez à aucun réglage sur l'écran tactile.

Mode veille

Dès que vous éteignez la table de cuisson, l'état de veille est activé pour une durée réglée. La lampe au-dessus de l'interrupteur principal clignote. Seulement après écoulement de la durée, la table de cuisson s'éteint complètement. Pendant le mode veille, vous pouvez rallumer l'appareil au moyen de l'interrupteur principal. L'appareil est immédiatement opérationnel.

Remarque : Pour savoir comment modifier le mode veille, consultez le chapitre *Menu d'options*.

Réglage d'une position de cuisson

La fonction de défilement vous permet de régler le niveau de chauffe désiré.

Niveau de puissance 1.0	= niveau minimal
Niveau de puissance 9.0	= niveau maximal

Chaque niveau de puissance possède un niveau intermédiaire. Il est marqué par x.5.

Remarque : Pour savoir comment désactiver les niveaux intermédiaires, consultez le chapitre *Menu d'options*.

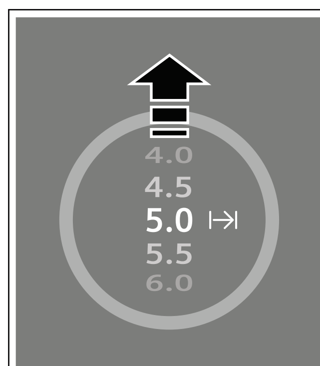
Réglage du niveau de puissance

La table de cuisson doit être allumée.

1. Placer le récipient sur la surface de cuisson.
2. Toucher le symbole ⏀ de la position de cuisson dans l'écran. **0.0** s'allume dans l'indicateur.



3. Dans les 4 secondes, faire défiler vers le haut et régler le niveau de chauffe désiré.



Eteindre la position de cuisson

Faire défiler vers la bas jusqu'à ce que **0.0** apparaisse. La position de cuisson s'éteint et apparaît après env. 4 secondes comme position de cuisson détectée.

Tableau des réglages

Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples. Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des aliments à cuire. Des déviations sont donc possibles.

Remarque : Lors de la cuisson de ragoûts ou d'aliments liquides, comme des soupes, des sauces ou des boissons, ceux-ci peuvent chauffer trop rapidement sans que vous vous en rendiez compte et donc déborder du récipient ou éclabousser. C'est pourquoi il est recommandé de les chauffer à feu doux en sélectionnant un niveau de chauffe approprié et de remuant sans cesse.

	Niveau de puissance
Fondre	
Chocolat, glaçage, beurre, miel	1.0
Gélatine	1.0 - 2.0
Réchauffer et maintenir chaud	
Ragoût/potée (p.ex. ragoût de lentilles)	1.0 - 2.0
Lait**	1.5 - 2.5
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3.0 - 4.0
Décongeler et chauffer	
Epinards, surgelés	2.5 - 3.5
Goulasch ,surgelée	2.5 - 3.5

	Niveau de puissance
Pocher, frémir	
Boulettes, quenelles	4.5 - 5.5*
Poisson	4.0 - 5.0
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1.0 - 2.0
Sauces fouettées, p.ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3.0 - 4.0
Bouillir, cuire à la vapeur, étuver	
Riz	2.0 - 3.0
Riz au lait	2.0 - 3.0
Pommes de terre en robe des champs	4.0 - 5.0
Pommes de terre à l'anglaise	4.0 - 5.0
Pâtes	6.0 - 7.0*
Ragoûts/potées, soupes	3.5 - 4.5
Légumes	2.5 - 3.5
Légumes, surgelés	3.5 - 4.5
Cuire en cocotte minute	4.5 - 5.5
Braiser	
Paupiettes	4.0 - 5.0
Rôti à braiser	4.0 - 5.0
Goulasch	3.5 - 4.5
Rôtir**	
Escalopes, natures ou panées	6.0 - 7.0
Escalopes, surgelées	6.0 - 7.0
Côtelette, nature ou panée	6.0 - 7.0
Steak (3 cm d'épaisseur)	7.0 - 8.0
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5.0 - 6.0
Blanc de volaille, surgelé	5.0 - 6.0
Poisson et filet de poisson, nature	5.0 - 6.0
Poisson et filet de poisson, pané	6.0 - 7.0
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	6.0 - 7.0
Scampis et crevettes	7.0 - 8.0
Poêlées, surgelées	6.0 - 7.0
Crêpes	6.0 - 7.0
Omelette	3.5 - 4.5
Oeufs au plat	5.0 - 6.0
Frire** (frire 150 g - 200 g par portion dans 1-2 l d'huile)	
Produits surgelés, p.ex. frites, beignets de poulet	8.0 - 9.0
Croquettes	7.0 - 8.0
Boulettes de viande hachée	7.0 - 8.0
Viande, p.ex. morceaux de poulet	6.0 - 7.0
Poisson, pané ou en beignet	6.0 - 7.0
Légumes, champignons, panés ou en beignet	6.0 - 7.0
Petites pâtisseries, p.ex. beignets, beignets de fruits	4.0 - 5.0

* poursuite de cuisson sans couvercle

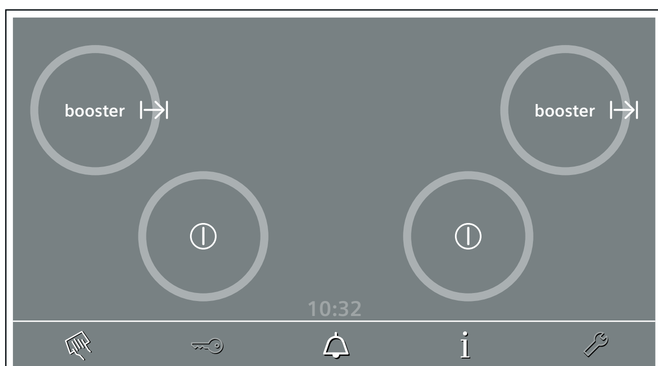
** sans couvercle

Fonction Powerboost

La fonction Powerboost permet de chauffer les mets encore plus rapidement. La fonction Powerbooster augmente pour une courte durée la puissance de la position de cuisson choisie.

Limitations d'utilisation de la fonction powerBoost

Vous ne pouvez activer la fonction powerBoost sur la partie droite et gauche de la table de cuisson qu'une seule fois. Si vous activez une deuxième position de cuisson ou si celle-ci est déjà allumée, la fonction powerBoost n'est pas disponible ou bien sera désactivée et la position de cuisson se remet au niveau de puissance **9.0**.



Activer et désactiver la fonction powerBoost

La position de cuisson doit être sélectionnée.

Activer : Glissez avec le doigt vers le haut jusqu'à ce que la fonction powerBoost soit réglée. Le symbole **booster** apparaît dans l'indicateur de la position de cuisson. La fonction a été activée.

Désactiver : Glissez avec le doigt vers le bas. La fonction est désactivée. Pour éteindre complètement la position de cuisson, faites défiler vers le bas jusqu'à l'apparition de l'indication **0.0**.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction powerBoost peut automatiquement être désactivée pour protéger les composants électroniques de la table de cuisson d'une surchauffe.

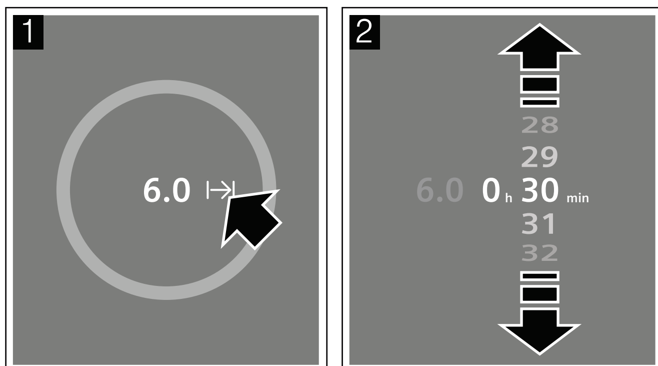
Minuterie de programmation

Avec la minuterie de programmation, vous pouvez éteindre automatiquement une position de cuisson après une durée réglée.

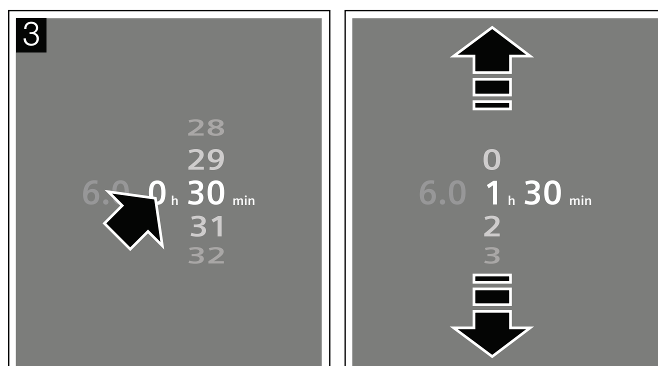
Réglage de la durée

La position de cuisson doit avoir été sélectionnée et le niveau de puissance réglé.

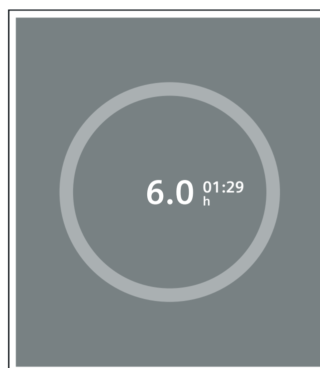
1. Toucher le symbole ⇥. Le symbole **00_{h} 00_{min}** s'allume dans l'indicateur de la position de cuisson.
2. Dans les 4 secondes, faire défiler vers le haut ou le bas et régler la durée désirée en minutes.



3. Sélectionner des heures. Faire défiler vers le haut ou vers le bas et régler la durée désirée en heures.



La durée réglée a été validée. La durée s'écoule visiblement dans l'indicateur.



Après écoulement de la durée

La position de cuisson s'éteint lorsque la durée est écoulée. Un signal retentit. **00:00**min et le niveau de puissance **0.0** s'allument dans l'indicateur de la position de cuisson.

Remarque : Vous pouvez régler une durée de max. 9 heures et 59 minutes. Selon le niveau de puissance réglé, la position de cuisson peut aussi s'éteindre avant l'écoulement de la durée. Voir le chapitre *Coupure de sécurité*.

Corriger la durée : Touchez le symbole ⇥ et réglez la durée à nouveau.

Effacer la durée : Lorsque vous touchez le symbole ⇥, la durée est ramenée à **00**h **00**min.

L'interruption de sécurité

Si une position de cuisson est allumée depuis longtemps et vous ne modifiez pas les réglages, l'interruption de sécurité sera activée.

La position de cuisson s'éteint. Dans l'indicateur apparaît "*Position de cuisson trop longtemps allumée*". Touchez le symbole i. L'affichage s'éteint. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Le moment de l'activation de l'interruption de sécurité dépend du niveau de chauffe réglé. Pour des informations supplémentaires, consultez le chapitre *Remédier aux dérangements*.

Transfert des réglages

Mémoire courte durée

Dès que vous soulevez le récipient ou le déplacez sur la table de cuisson, tous les réglages de la position de cuisson seront sauvegardés pour une courte durée (10-90 secondes). La position de cuisson ne chauffe pas.



Remarque : Pendant la mémoire courte durée, vous pouvez modifier les réglages de la position de cuisson (sauf : fonction powerBoost et minuterie de programmation).

Replacez le récipient à l'intérieur de la mémoire courte durée à la même position. Les réglages sont automatiquement repris. La position de cuisson chauffe.

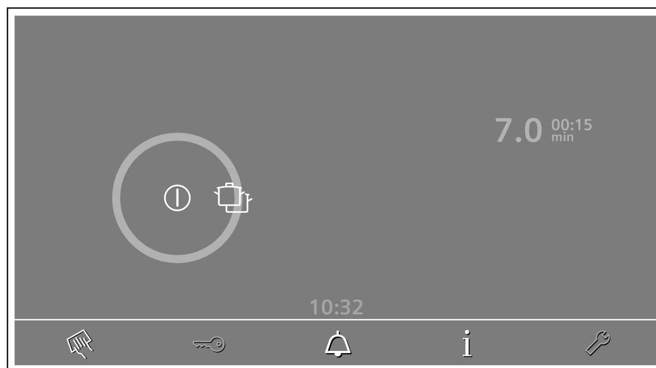
Remarques

- Si la position diffère fortement de la position initiale, utilisez la fonction Validation
- Pour savoir comment modifier la mémoire courte durée, consultez le chapitre *Menu d'options*.

Fonction Validation

Cette fonction permet de transférer les réglages d'un endroit de cuisson à une nouvelle position de cuisson.

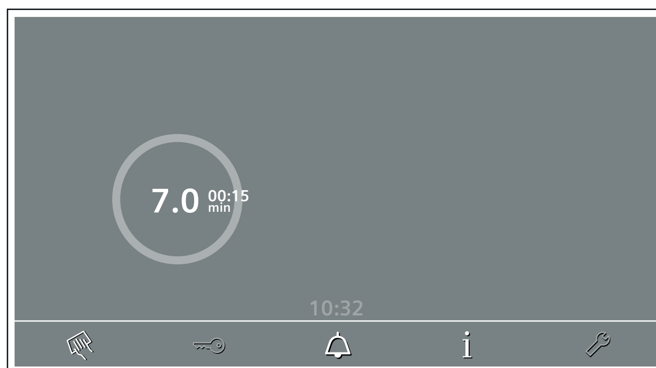
1. Placez le récipient à un autre endroit sur la surface de cuisson pendant la durée de sauvegarde. La nouvelle position de cuisson est détectée.



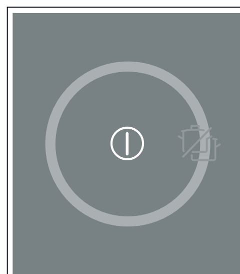
Remarque : La fonction Validation n'est plus disponible si, entre-temps, vous :

- procédez à un réglage (sauf : réglages de la position de cuisson avec durée de sauvegarde)
- déplacez le récipient encore une fois

2. Touchez le symbole ⊡. Les réglages ont été validés.



Remarque :



Si ce symbole apparaît dans l'affichage de la position de cuisson, les réglages n'ont pas pu être transférés complètement. Soulevez le récipient ou déplacez-le sur la surface de cuisson. Réglez de nouveau la position de cuisson.

Heure

Réglage de l'heure

La table de cuisson doit être allumée.

1. Toucher le symbole ⚲. Le menu d'options s'affiche.
2. Toucher la surface d'écran “**Horloge**“. Le format horaire et l'heure réglée apparaissent dans l'indicateur.
3. Sélectionner le format horaire et régler l'heure avec la fonction de défilement.
4. Toucher la surface d'écran “**save**“ en bas à droite. L'heure est réglée.

Fonction Anti-effacement pour le nettoyage

Si vous essuyez l'écran lorsque la table de cuisson est allumée, cela peut modifier des réglages. Pour éviter ce déréglage, votre table de cuisson est dotée d'une fonction anti-effacement.

Activer : Touchez le symbole . Un signal retentit. L'écran est verrouillé pour 20 secondes. La durée restante apparaît dans l'indicateur. Vous pouvez essuyer l'écran sans modifier des réglages.

Désactiver : Pour désactiver prématurément la fonction anti-effacement, touchez le symbole et ensuite la surface d'écran “**désactiver**“.

Remarque : L'interrupteur principal est exclu de cet anti-effacement. Vous pouvez éteindre à tout moment la table de cuisson.

Sécurité enfants

La sécurité enfants vous permet d'empêcher que des enfants règlent la table de cuisson.

Remarque : La sécurité enfants n'est pas disponible si une position de cuisson est allumée.

Activer et désactiver la sécurité enfants

La table de cuisson doit être allumée.

Activer : Touchez le symbole . La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver : Touchez le symbole et ensuite la surface d'écran “**désactiver**“. Le verrouillage est désactivé.

Remarque : Pour la sécurité enfants il y a différents réglages (automatique, manuelle, désactivée). Pour savoir comment modifier les réglages, consultez le chapitre *Menu d'options*.

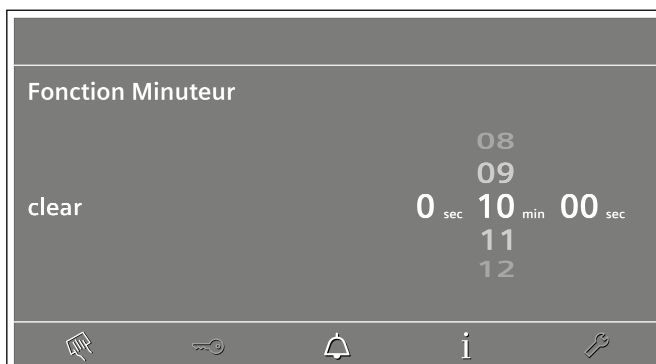
Minuteur

Avec le minuteur, vous pouvez régler une durée de max. 9 heures, 59 minutes et 59 secondes. Il fonctionne indépendamment de la table de cuisson.

Le minuteur ne sert pas à la coupure automatique d'une position de cuisson.

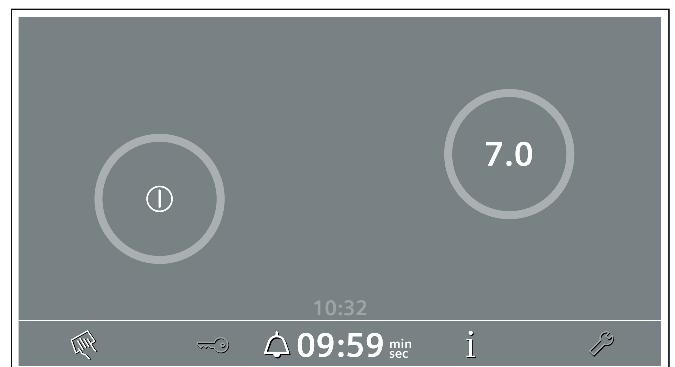
Réglage de la durée

1. Toucher le symbole . Dans l'indicateur apparaît **0 h 00 min 00 sec**.
2. Dans les 10 secondes, faire défiler vers le haut ou le bas et régler la durée désirée en minutes.



3. Sélectionner les heures et les secondes. Faire défiler vers le haut ou vers le bas et régler la durée désirée.

La durée s'écoule visiblement dans l'indicateur.



Après écoulement de la durée

Vous entendrez un signal après l'écoulement de la durée. **00.00** min sec apparaît dans l'affichage. Touchez cet affichage. Le minuteur est désactivé.

Corriger la durée : Touchez le symbole et réglez la durée à nouveau.

Effacer la durée : Touchez le symbole et touchez ensuite la surface d'écran “**clear**“.

Menu d'options

Votre appareil possède différents pré-réglages. Vous pouvez adapter ces pré-réglages à vos habitudes.

Remarque : Le menu d'options n'est pas disponible si une position de cuisson est allumée.

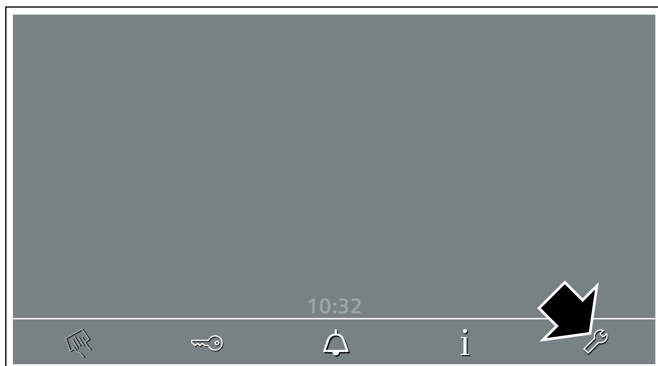
Réglage	Description / options
Ecran tactile	Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran et calibrer l'écran. Le calibrage optimise la réactivité de l'écran au touché avec le doigt. ■ Luminosité (moyenne*) ■ Calibrage
Horloge	Vous pouvez régler l'heure et choisir le format horaire. ■ Affichage 12h ■ Affichage 24h* ■ Heure
Signal sonore	Vous pouvez activer ou désactiver les signaux sonores de l'appareil. ■ Activez les signaux sonores* ■ N'activer que le signal d'erreur de manipulation ■ Désactivez les signaux sonores
Mode veille	Vous pouvez régler la durée du mode veille. Après la durée réglée, l'appareil s'éteint complètement. En mode veille, l'appareil est immédiatement opérationnel. 0,5-72 heures (1 heure)
Régulateur d'énergie	Vous pouvez limiter la puissance totale de la table de cuisson et l'adapter à votre raccordement électrique. Adressez-vous à votre revendeur pour l'adaptation. 600-7200 watts (7200 watts*)
Niveaux de puissance	Vous pouvez choisir 9 ou 17 niveaux de puissance. En cas de 17 niveaux, vous pouvez choisir en plus des niveaux intermédiaires pour un réglage plus précis. ■ 17 niveaux de puissance* ■ 9 niveaux de puissance
Sécurité enfants	Vous pouvez verrouiller la table de cuisson avec la sécurité-enfants et empêcher que des enfants l'allument sans autorisation. ■ manuelle* - La sécurité enfants doit toujours être activée et désactivée manuellement ■ automatique - La sécurité enfants sera toujours activée automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson ■ désactivée - La sécurité enfants n'es pas disponible
Mémoire courte durée	Vous pouvez régler la durée de la mémoire courte durée. Dès qu'un récipient est soulevé ou déplacé, tous les réglages de la position de cuisson seront sauvegardés pendant ce temps. 10-90 secondes (30 secondes*)
Langue	Vous pouvez choisir parmi 15 langues (anglais*).
Mode démonstration	Pour des démonstrations vous pouvez utiliser l'appareil sans fonction de chauffe. Vous pouvez activer ou désactiver le mode démonstration uniquement dans les 3 premières minutes après la connexion électrique. ■ désactivé* ■ activé
Paramètres par défaut	Vous pouvez remettre tous les paramètres aux réglages usine.

* Paramètres par défaut

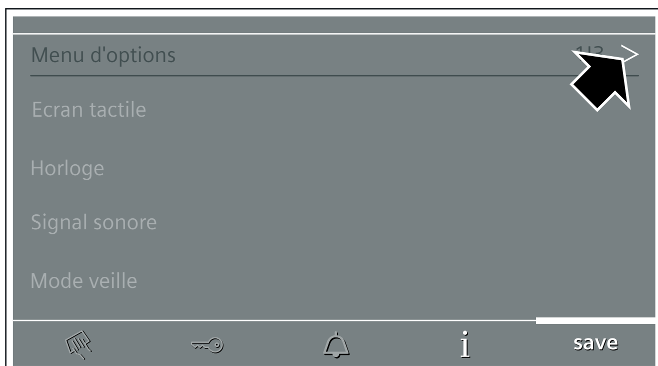
Modifier les réglages

La table de cuisson doit être allumée.

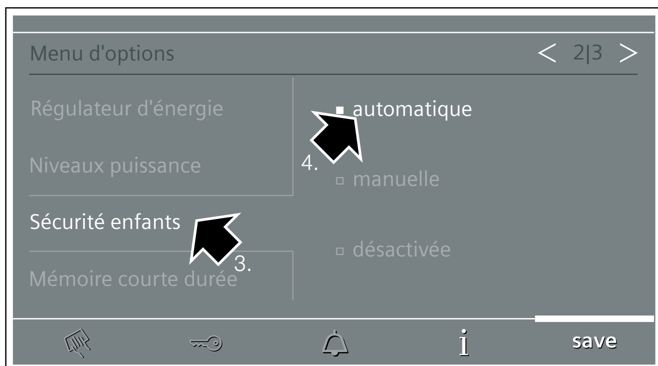
1. Toucher le symbole 🔧. Le menu d'options s'affiche.



2. Pour feuilleter, toucher les symboles < ou >.



3. Toucher la surface d'écran du réglage désiré.
4. Régler la valeur désirée ou l'option.



5. Toucher le symbole **save**. Le réglage a été mémorisé.

Calibrage de l'écran tactile

Avec cette fonction vous pouvez adapter la précision de votre pression du doigt pour les entrées sur l'écran.

Remarque : L'écran tactile est pré-calibré en usine. Un nouveau calibrage peut toutefois être nécessaire pour améliorer la précision des entrées sur l'écran tactile.

1. Toucher le symbole 🔧. Le menu d'options s'affiche.
2. Toucher la surface d'écran “**Ecran tactile**“. Les réglages pour la luminosité et le calibrage apparaissent dans l'indicateur.
3. Toucher la surface d'écran “**Calibrage**“.
4. Suivre les instructions sur l'écran.

L'écran tactile a été calibré.

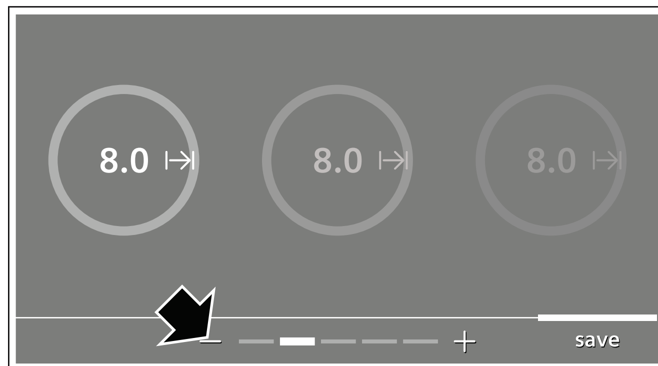
Réglage de la luminosité

Cette option permet de modifier la luminosité de l'écran tactile.

1. Toucher le symbole 🔧. Le menu d'options s'affiche.
2. Toucher la surface d'écran “**Ecran tactile**“. Les réglages pour la luminosité et le calibrage apparaissent dans l'indicateur.
3. Toucher la surface d'écran “**Luminosité**“. L'indicateur pour le réglage de la luminosité de l'écran tactile apparaît.



4. Toucher le symbole **+** ou **–** et régler la luminosité désirée.



5. Toucher le symbole **save**. Le réglage a été mémorisé.

Nettoyage et entretien

Les consignes dans ce chapitre vous aideront à entretenir votre table de cuisson. Vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Cela évite que des résidus alimentaires s'incrustent.

Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie.

Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage.

N'utilisez jamais :

- du produit à vaisselle non dilué
- du nettoyant pour lave-vaisselle
- des produits récurant
- des nettoyants agressifs tels que aérosol pour four ou des détachants
- des éponges à dos récurant
- un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre en vente dans le commerce. Respectez les recommandations du fabricant.

Vous pouvez vous procurer un racloir à verre approprié également auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Cadre de la table de cuisson

Pour éviter des dommages sur le cadre de la table de cuisson, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants.
- N'utilisez pas le racloir à verre.

Remédier aux dérangements

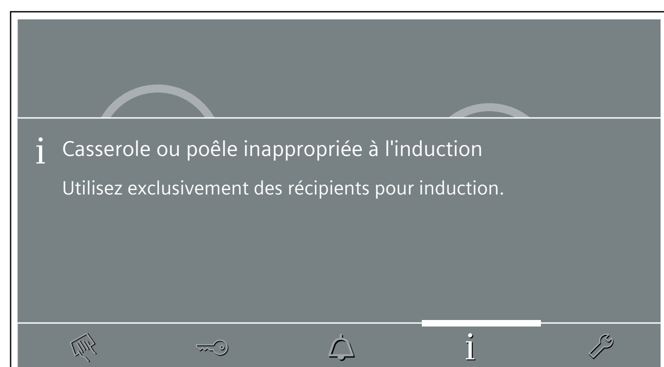
Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, prenez en considération les indications et conseils suivants.

Informations, avertissements et messages d'erreur

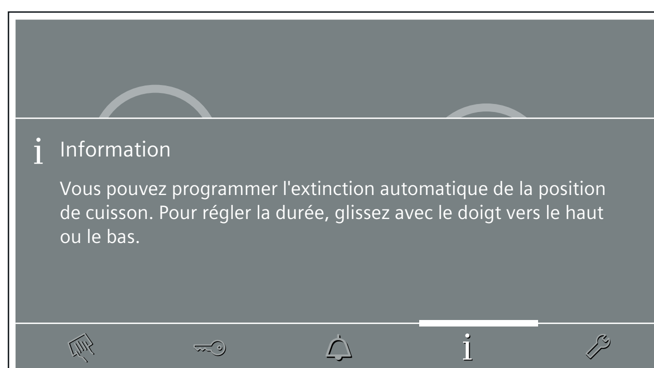
Si un problème apparaît, des informations, avertissements ou messages d'erreur sont automatiquement affichés dans l'écran.

Remarques

Des informations sont affichées lorsque la table de cuisson nécessite une modification de la situation de cuisson actuelle. Mais l'utilisateur peut aussi appeler des informations. Voir le chapitre *Touche info*.



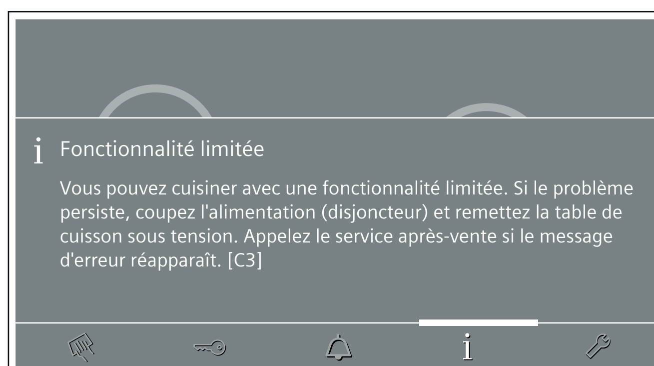
Pour fermer les informations, touchez la surface d'écran i.



Remarque : Les informations sont représentées avec une ligne bleue.

Avertissements

Des avertissements s'affichent en cas d'apparition d'erreurs internes de l'appareil lors desquelles vous ne pouvez utilisez la table de cuisson que de façon restreinte. Suivez les instructions sur l'écran et touchez la surface d'écran i, pour fermer l'avertissement.



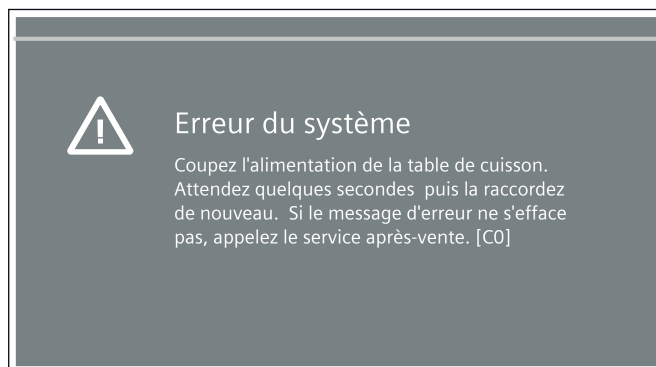
Remarque : Certains avertissements sont affichés avec un code d'erreur (exemple : [C3])

En cas de service après-vente, indiquez également le code d'erreur, le cas échéant.

Messages d'erreur

Des messages d'erreur sont affichés en cas d'apparition d'erreurs ou de dysfonctionnements internes de l'appareil lors desquels vous ne pouvez pas continuer à utiliser la table de cuisson.

Coupez l'alimentation de la table de cuisson. Attendez quelques secondes puis la raccordez de nouveau. Si le message d'erreur ne s'efface pas, appelez le service après-vente.



Remarque : Certains messages d'erreur sont affichés avec un code d'erreur (exemple : [C0])

En cas de service après-vente, indiquez également le code d'erreur, le cas échéant.

Conseils

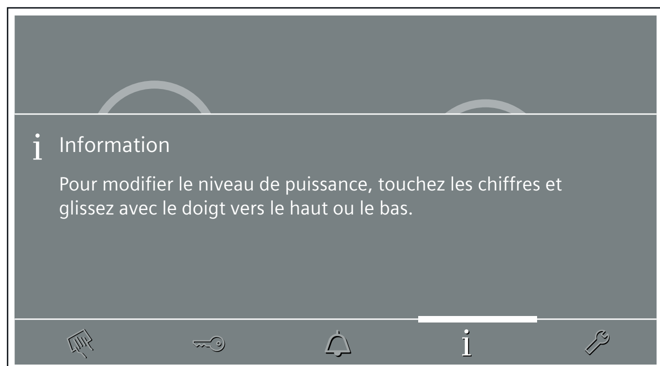
Problème	Remède
La taille ou la forme du récipient n'est pas correctement affichée dans l'écran tactile.	Les déviations de l'indication du récipient dans l'écran sont normales et ne compromettent pas le fonctionnement de la table de cuisson (un récipient particulièrement petit est représenté comme position de cuisson ronde). Il est possible que deux positions de cuisson proches l'une de l'autre soient représentées comme une seule position de cuisson. Répartissez les récipients à nouveau. Ne placez jamais les récipients à l'extérieur de la surface de cuisson utile.
Le niveau de chauffe de la position de cuisson ne peut pas être augmenté.	La puissance totale de la table de cuisson a été limitée. Adaptez la puissance totale sous “**Régulateur d'énergie**“ dans le menu d'options. Un très grand récipient peut influencer le niveau de cuisson maximal des positions de cuisson situées sur le même côté de la table de cuisson. Répartissez les récipients à nouveau.
La fonction powerBoost a été désactivée ou ne peut pas être activée.	Vous ne pouvez activer la fonction powerBoost sur la partie droite et gauche de la table de cuisson qu'une seule fois. Si vous activez une deuxième position de cuisson ou si celle-ci est déjà allumée, la fonction powerBoost n'est pas disponible ou bien sera désactivée et la position de cuisson se remet au niveau de cuisson **9.0**. La puissance totale de la table de cuisson a été limitée. Adaptez la puissance totale sous “**Régulateur d'énergie**“ dans le menu d'options.
Un signal retentit lorsqu'un objet se trouve sur l'écran tactile.	Enlevez l'objet et confirmez la signalisation dans l'indicateur.Vous pouvez régler la table de cuisson à nouveau.
Le récipient n'est pas détecté.	La taille du récipient est en dehors du diamètre approprié. Les tailles d'un diamètre entre 90 et 340 mm sont appropriées. Il y a éventuellement du liquide sous le récipient. Veillez à ce que le fond du récipient soit sec. Le récipient n'est peut-être pas approprié à l'induction.
La table de cuisson se déconnecte automatiquement	Si aucune position de cuisson n'est allumée sur la table de cuisson et vous ne modifiez pas les réglages sur une longue période, la table de cuisson se déconnecte automatiquement.
La position de cuisson ne peut pas être réglée.	Sur chaque côté de la table de cuisson, seulement 2 positions de cuisson peuvent être utilisées simultanément. Un récipient placé au centre de la table de cuisson occupe une position de cuisson sur chaque côté de la table de cuisson. Vous ne pouvez activer qu'une seule position de cuisson supplémentaire par côté de la table de cuisson. Le récipient n'est peut-être pas approprié à l'induction.
Les réglages de la position de cuisson ne sont pas validés lors du déplacement du récipient.	Déplacez le récipient plus lentement sur la table de cuisson ou utilisez la fonction Validation.
La table de cuisson réagit inhabituellement ou ne peut plus être utilisée correctement.	Coupez l'alimentation de la table de cuisson. Attendez quelques secondes puis la raccordez de nouveau.

Mode démonstration

Si le symbole **“Demo“** apparaît dans l'affichage, le mode démonstration est activé. L'appareil ne chauffe pas. Séparez l'appareil du secteur. Attendez quelques secondes et remettez-le sous tension. Désactivez ensuite le mode démonstration dans les 3 premières minutes dans le menu d'options.

Touche info

La touche info permet d'appeler des informations supplémentaires importantes concernant la fonction actuellement utilisée. Pour appeler l'information, touchez la surface d'écran i. L'information apparaît. Pour fermer l'information, touchez la surface d'écran i.



Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson

La technologie de chauffage par induction se fonde sur la création de champs électromagnétiques. Ceux-ci permettent de générer la chaleur à la base du récipient. Ces champs, en fonction de la construction du récipient, peuvent créer certains bruits ou vibrations. Ces bruits sont décrits ci-après :

Bourdonnement profond (comme dans un transformateur)

Ce bruit est produit en cuisinant avec un niveau de chauffe élevé. La cause est la quantité d'énergie transmise de la table de cuisson au récipient. Plus le niveau de chauffe baisse, plus ce bruit disparaît ou s'affaiblit.

Sifflement faible

Ce bruit est produit quand le récipient est vide. Il disparaît en introduisant de l'eau ou des aliments dans le récipient.

Crépitement

Ce bruit est produit dans les récipients qui sont réalisés dans différents matériaux superposés. Le bruit est dû aux vibrations produites dans les surfaces d'union des différents superpositions de matériaux. Ce bruit provient du récipient et peut varier en fonction de la quantité des aliments et de la manière de les cuisiner.

Sifflements forts

Ce bruit est produit dans les récipients composés de différentes superpositions de matériaux et lorsque ces récipients sont utilisés en plus au niveau de chauffe maximal et sur deux positions de cuisson en même temps. Plus le niveau de chauffe baisse, plus ce bruit disparaît ou s'affaiblit.

Bruit du ventilateur

Pour garantir un fonctionnement correct du système électronique, la table de cuisson nécessite une régulation de la température. Pour cela, la table de cuisson est munie d'un ventilateur qui se met en marche pour abaisser et réguler la température du système électronique. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, après avoir éteint l'appareil, si la température mesurée après la déconnexion de l'appareil est encore trop élevée.

Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et n'indiquent pas un dysfonctionnement.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

Numéro E et numéro FD :

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142
FR 01 40 10 12 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d’origine pour votre appareil.

it Indice

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.siemens-home.com** e l'eShop **www.siemens-eshop.com**

⚠ Norme di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare il proprio piano di cottura in modo corretto e sicuro.

Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio e il certificato di identificazione dell'apparecchio. Nel caso si ceda l'apparecchio a terzi allegare anche i documenti corrispondenti.

Verificare le condizioni dell'apparecchio dopo averlo estratto dall'imballaggio. In caso di danni provocati dal trasporto, non collegare l'apparecchio, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica e riportare per iscritto i danni riscontrati; in caso contrario, si perderà il diritto a qualunque tipo di indennizzo.

Norme di sicurezza relative all'apparecchio

Questo apparecchio è adatto solo all'utilizzo in abitazioni private. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi. Durante il funzionamento non lasciare mai incontrollato l'apparecchio.

Utilizzo sicuro

Adulti e bambini non devono mai utilizzare l'apparecchio da soli, se

- non sono in condizioni fisiche o mentali appropriate
- o non hanno adeguata esperienza e conoscenze

per far funzionare l'apparecchio in modo corretto.

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

Surriscaldamento di olio e burro

Pericolo di incendio!

L'olio e il burro surriscaldati si infiammano rapidamente. Non lasciarli mai incustoditi e non versare mai acqua sul burro o sull'olio bollenti. Soffocare le fiamme con un coperchio o con un piatto. Disattivare la zona di cottura.

Piatti a bagnomaria

Per cucinare gli alimenti a bagnomaria, disporli in un contenitore che verrà poi collocato in una pentola più grande riempita d'acqua. I cibi vengono riscaldati in maniera uniforme e progressiva, essendo cotti dall'acqua calda e non direttamente dal calore della zona di cottura. Durante la cottura a bagnomaria non appoggiare barattoli, contenitori di vetro e altri recipienti direttamente sul fondo della pentola piena d'acqua al fine di evitare che il vetro del piano di cottura o del recipiente scoppi a causa del surriscaldamento della zona di cottura.

Zone di cottura calde

Pericolo di scottature!

Non toccare mai le zone di cottura calde. Tenere lontano i bambini dal piano di cottura.

Pericolo di incendio!

- Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura.
- Non tenere mai oggetti infiammabili o bombolette spray nei cassetti sottostanti al piano di cottura.

Zone di cottura e fondi di pentola bagnati

Pericolo di lesioni!

La pressione del vapore generato dalla presenza di liquido tra il fondo della pentola e la zona di cottura potrebbe far saltare improvvisamente la pentola verso l'alto. Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo della pentola.

Incrinature nella vetroceramica

Pericolo di scariche elettriche!

In presenza di eventuali rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica disattivare il fusibile all'interno della scatola dei fusibili. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

La zona di cottura si riscalda ma l'indicatore non funziona

Pericolo di scottature!

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Attendere qualche secondo, dopodiché ricollegarlo. Qualora l'indicazione non comparisse, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Il piano di cottura si spegne

Pericolo di incendio!

Se il piano di cottura si spegne da solo e non reagisce più ai comandi, potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Per evitare che ciò accada staccare il piano di cottura dalla rete di alimentazione. A tale scopo disattivare il fusibile nella scatola corrispondente. A questo punto, se il problema non è stato ancora risolto, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Oggetti metallici

Pericolo di scottature!

Non appoggiare mai oggetti metallici (coltelli, forchette, cucchiai, coperchi) o pietanze avvolte in pellicola di alluminio sul piano di cottura, poiché possono surriscaldarsi molto rapidamente.

Ventola di raffreddamento

La parte inferiore del piano di cottura è dotata di una ventola di raffreddamento. Qualora il piano di cottura sia posizionato sopra un cassetto, al suo interno non devono trovarsi piccoli oggetti o carta. Questi potrebbero essere aspirati e danneggiare il raffreddamento dell'apparecchio o la ventola stessa.

Tra il contenuto del cassetto e l'ingresso della ventola deve trovarsi una distanza minima di 2 cm.

Riparazioni effettuate in modo improprio

Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. In caso di apparecchio guasto disattivare il fusibile nella scatola corrispondente. Chiamare il servizio di assistenza tecnica. Le riparazioni devono essere effettuate unicamente dai tecnici del nostro servizio di assistenza.

Disattivazione del piano di cottura

Dopo ogni utilizzo, spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore generale. Non attendere che il piano di cottura si spenga automaticamente anche se su di esso non si trovano più stoviglie.

Pace-maker

Questo apparecchio rispetta la direttiva sulla sicurezza e sulla compatibilità elettromagnetica.

Tuttavia, i portatori di pace-maker dovrebbero tenersi a debita distanza dall'apparecchio!

Alcuni pace-maker disponibili sul mercato potrebbero non rispettare la direttiva sulla sicurezza e sulla compatibilità elettromagnetica, generando quindi interferenze. Tali interferenze potrebbero compromettere il corretto funzionamento del pace-maker. Anche altri apparecchi, come ad esempio quelli acustici potrebbero subire interferenze nel funzionamento.

Cause dei danni

Attenzione!

- I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.
- Non lasciare pentole vuote sulle zone di cottura accese per evitare danni.
- Non appoggiare mai pentole e padelle calde sul pannello comandi, sull'interruttore principale o sulla cornice per evitare danni.
- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- Se appoggiati sulle zone di cottura calde la pellicola in alluminio o i contenitori in plastica si sciolgono. La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

Riepilogo

Nella seguente tabella sono indicati i danni più frequenti:

Danni	Cause	Provvedimento
Macchie	Fuoriuscita di cibi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.
	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Graffi	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
	Fondi ruvidi di pentole/padelle	Controllare le proprie stoviglie.
Variazioni cromatiche	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
	Abrasione causata dalle pentole	Sollevare pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture	Zucchero, cibi molto zuccherosi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.

Tutela dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire la confezione nel rispetto dell'ambiente.

Smaltimento ecocompatibile



Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

Consigli per il risparmio energetico

- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola più grande, non del tutto piena, richiede molta energia.
- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede molta più energia.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Passare tempestivamente a un livello di potenza più basso.

Cottura con induzione

Vantaggi

Durante la cottura con induzione il calore viene generato direttamente sul fondo della pentola il che è decisamente vantaggioso:

- **La cottura dei cibi diventa molto più veloce.** La stoviglia viene riscaldata direttamente,
- **Risparmio energetico.**
- **Cura e pulizia più semplici.** I residui di cibo non si bruciano così facilmente.
- **Alimentazione controllata del calore e quindi maggiore sicurezza.** L'induzione genera o interrompe l'alimentazione di calore immediatamente dopo ogni comando. Il riscaldamento viene interrotto se si toglie la stoviglia dalla zona di cottura, anche se quest'ultima è ancora accesa.

Stoviglie

Stoviglia adeguata

Utilizzare esclusivamente stoviglie ferromagnetiche in acciaio smaltato, ghisa o stoviglie speciali per cottura a induzione in acciaio inox.

Stoviglie inadeguate

Non utilizzare stoviglie in acciaio inox normale, vetro, ceramica, rame o alluminio.

Controllo delle stoviglie

La stoviglia è adatta quando al fondo della pentola o della padella rimane attaccato un magnete. I rivenditori sono in grado di indicare quali stoviglie sono indicate per la cottura a induzione.

Fondo delle stoviglie

Le caratteristiche del fondo della stoviglia possono influenzare il risultato della cottura. Il materiale del fondo della stoviglia dovrebbe ripartire il calore in maniera uniforme. Ideale è per es. un fondo sandwich in acciaio inox.

Stoviglia vuota o con fondo sottile

⚠ Pericolo di scottature!

Non scaldare stoviglie vuote o con fondo sottile. Una stoviglia vuota può riscaldarsi così velocemente da non permettere allo spegnimento di sicurezza di attivarsi in tempo, raggiungendo così una temperatura elevata. Il fondo della stoviglia potrebbe fondersi danneggiando la vetroceramica del piano di cottura. Non toccare la stoviglia calda e spegnere il piano di cottura. Qualora il piano di cottura non funzioni in seguito al raffreddamento della zona di cottura, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Disposizione della pentola

La posizione, la dimensione e la forma della stoviglia utilizzata vengono riconosciute automaticamente dal piano di cottura. Sono consentite dimensioni con diametro da 90 a 340 mm.

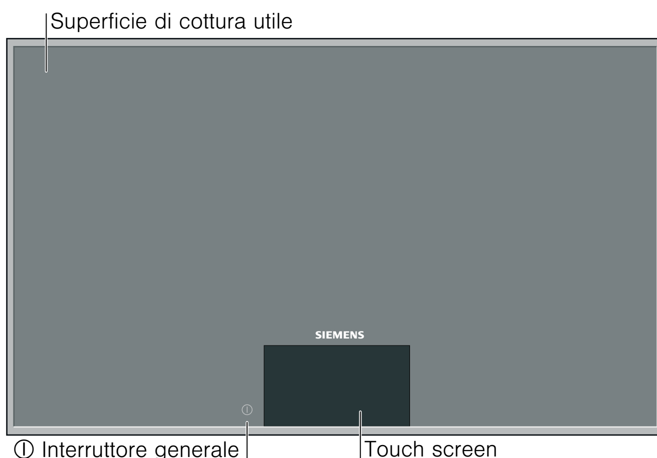
Avvertenza: Gli indicatori della zona di cottura possono discostarsi dalla reale forma e dimensione della stoviglia. Ciò è normale e non compromette il funzionamento del piano di cottura.

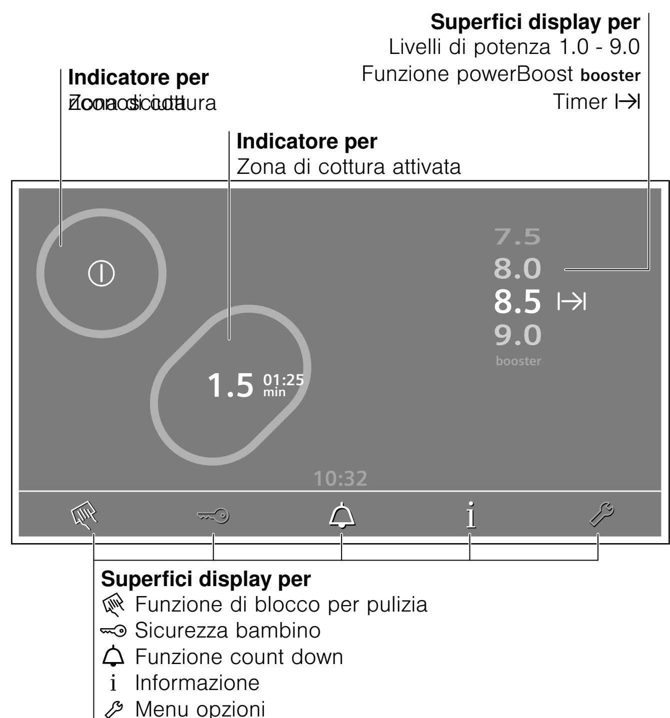
Conoscere l'apparecchio

Piano di cottura

Il piano di cottura è dotato di un sistema superficiale di induzione. È possibile collocare le stoviglie sulla totalità della superficie di cottura utilizzabile. La posizione, la dimensione e la forma della stoviglia utilizzata vengono riconosciute automaticamente.

Avvertenza: Su ogni parte del piano di cottura possono essere utilizzate contemporaneamente soltanto 2 stoviglie.





Touch screen

Per utilizzare il touch screen è sufficiente un semplice tocco. Attivare la funzione desiderata toccando brevemente le superfici di display corrispondenti.

Avvertenza: La funzione viene attivata rilasciando il tocco dal display.

Attenzione!

Non appoggiare mai stoviglie calde nell'area del touch screen. L'impianto elettronico può surriscaldarsi.

Avvertenza: Mantenere il display sempre asciutto. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

Indicatori delle zone di cottura

Zona di cottura riconosciuta



La zona di cottura visualizzata è stata riconosciuta. Per selezionare la zona di cottura toccare il simbolo ⓘ.

Zona di cottura desiderata



La zona di cottura visualizzata è stata selezionata. Ora è possibile impostare il livello di potenza.

Zona di cottura attivata



La zona di cottura visualizzata è stata attivata. Sull'indicatore si illumina il livello di potenza impostato.

Altri indicatori



Non è possibile impostare la zona di cottura indicata.

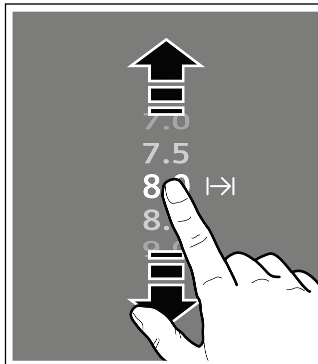
Possibili cause:

- Su ogni parte del piano di cottura possono funzionare solo 2 zone di cottura contemporaneamente.
- La stoviglia non è adatta alla cottura a induzione.

Funzione scroll

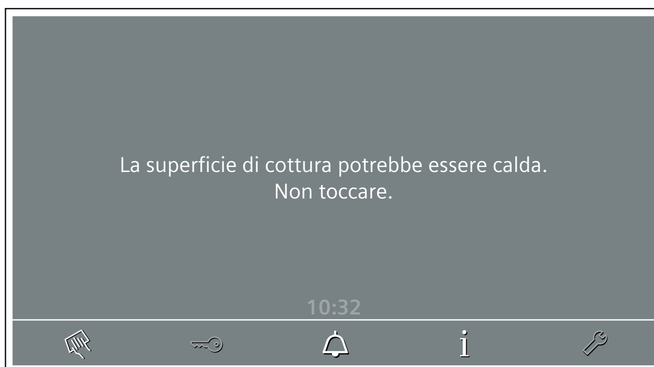
Grazie alla funzione scroll è possibile modificare diversi valori di impostazione come livello di potenza, durata e tempo, nonché altri valori nel menu opzioni.

Per prima cosa selezionare il valore che si desidera modificare. Toccare la superficie del display e far scorrere il dito verso l'alto o verso il basso.



Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo che indica che la superficie di cottura è ancora calda o tiepida. Non toccare la superficie di cottura in presenza di questo indicatore. Anche se il piano di cottura è già stato spento, tale indicatore rimane acceso fintanto che la superficie di cottura è ancora calda.



Regolazione del piano di cottura

In questo capitolo viene illustrato come regolare le zone di cottura. Nella tabella di regolazione sono indicati i livelli di potenza e i tempi di cottura per le diverse pietanze.

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Il piano di cottura si accende e si spegne mediante l'interruttore generale.

Attivazione:toccare il simbolo ⓘ. L'indicatore sopra l'interruttore generale si accende. Dopo un breve tempo di attivazione il piano di cottura è pronto all'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo ⓘ. L'indicatore sul display si spegne. Tutte le zone di cottura sono disattivate. La modalità di sospensione è attivata. Vedere il capitolo *Modalità di sospensione*.

L'indicatore del calore resta acceso finché le zone di cottura non si sono raffreddate.

Avvertenza: Il piano di cottura si spegne automaticamente se tutte le zone di cottura sono spente da più di 60 secondi e non vengono effettuate impostazioni sul touch screen.

Stato di riposo

Non appena il piano di cottura viene spento, per una certa durata viene attivato lo stato di riposo. La spia sopra l'interruttore generale lampeggia. Solo allo scadere di questo tempo il piano di cottura si spegne completamente. Durante lo stato di riposo è possibile riaccendere l'apparecchio tramite l'interruttore generale. L'apparecchio è subito pronto per l'uso.

Avvertenza: Per sapere come modificare la durata dello stato di riposo fare riferimento al capitolo *Menu opzioni*.

Impostazione della zona di cottura

Con la funzione scroll si imposta il livello di potenza desiderato.

Livello di potenza 1.0	= potenza minima
Livello di potenza 9.0	= potenza massima

Per ciascun livello di potenza è disponibile un livello intermedio contrassegnato da x.5.

Avvertenza: Per sapere come disattivare i livelli intermedi, fare riferimento al capitolo *Menu opzioni*.

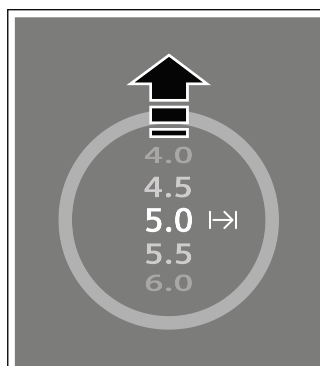
Impostazione del livello di potenza

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Collocare la stoviglia sulla superficie di cottura.
2. Toccare sul display il simbolo ⓘ della zona di cottura. Sull'indicatore compare **0.0**.



3. Nei 4 secondi successivi far scorrere il dito verso l'alto o verso il basso e impostare il livello di potenza desiderato.



Disattivazione della zona di cottura

Far scorrere il dito verso il basso fino a visualizzare **0.0**. La zona di cottura si disattiva e, dopo circa 4 secondi, viene visualizzata come zona di cottura riconosciuta.

Tabella di impostazione

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi. I tempi di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso e dalla qualità del cibo. Pertanto sono possibili variazioni.

Avvertenza: Durante la cottura di pasticci o di piatti liquidi come zuppe, salse o bevande, questi possono surriscaldarsi molto rapidamente e quindi strabordare o provocare schizzi. Pertanto si consiglia un riscaldamento graduale a un livello di potenza adeguato, mescolando costantemente.

	Livello di potenza
Sciogliere	
Cioccolato, glassa, burro, miele	1.0
Gelatina	1.0 - 2.0
Riscaldare e mantenere in caldo	
Minestra (ad es. minestra di lenticchie)	1.0 - 2.0
Latte**	1.5 - 2.5
Salsicce scaldate in acqua**	3.0 - 4.0
Scongelare e riscaldare	
Spinaci surgelati	2.5 - 3.5
Gulasch surgelato	2.5 - 3.5
Stufare, cuocere a fuoco lento	

	Livello di potenza
Canederli, gnocchi	4.5 - 5.5*
Pesce	4.0 - 5.0
Salse bianche, ad es. besciamella	1.0 - 2.0
Salse montate ad es. salsa bernaise e salsa olandese	3.0 - 4.0
Bollire, cuocere a vapore, stufare	
Riso	2.0 - 3.0
Riso al latte	2.0 - 3.0
Patate lesse (con buccia)	4.0 - 5.0
Patate lesse in acqua salata	4.0 - 5.0
Pasta	6.0 - 7.0*
Pasticci, minestre	3.5 - 4.5
Verdure	2.5 - 3.5
Verdure, surgelate	3.5 - 4.5
Cuocere nella pentola a pressione	4.5 - 5.5
Brasare	
Involtini	4.0 - 5.0
Stufato	4.0 - 5.0
Gulasch	3.5 - 4.5
Cuocere in padella**	
Fettina, naturale o impanata	6.0 - 7.0
Fettina, surgelata	6.0 - 7.0
Cotoletta, naturale o impanata	6.0 - 7.0
Bistecca (spessore 3 cm)	7.0 - 8.0
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)	5.0 - 6.0
Petto di pollo/tacchino, surgelato	5.0 - 6.0
Pesce e filetto di pesce naturale	5.0 - 6.0
Pesce e filetto di pesce impanato	6.0 - 7.0
Pesce e filetto di pesce impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6.0 - 7.0
Scampi e gamberetti	7.0 - 8.0
Piatti in padella, surgelati	6.0 - 7.0
Torte flambé	6.0 - 7.0
Omelette	3.5 - 4.5
Uova al tegamino	5.0 - 6.0
Friggere** (friggere 150 g - 200 g a porzione in 1-2 litri di olio)	
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8.0 - 9.0
Crocchette	7.0 - 8.0
Polpette	7.0 - 8.0
Carne, ad es. porzioni di pollo	6.0 - 7.0
Pesce impanato o in pastella di birra	6.0 - 7.0
Verdure, funghi impanati o in pastella di birra	6.0 - 7.0
Pasticcini, ad es. krapfen/frittelle dolci, frutta in pastella di birra	4.0 - 5.0

* Prosecuzione della cottura senza coperchio

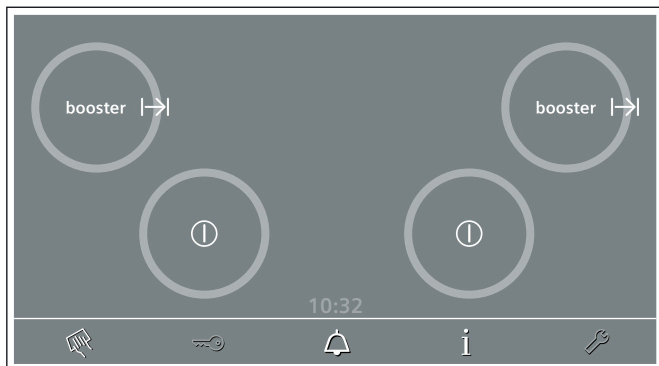
** Senza coperchio

Funzione powerBoost

La funzione powerBoost consente di cuocere le pietanze ancora più velocemente. La funzione powerBoost aumenta per breve tempo la potenza della zona di cottura selezionata.

Limitazioni per l'utilizzo della funzione powerBoost

La funzione powerBoost può essere attivata solo una volta sulla metà destra e sinistra del piano di cottura. Qualora venga accesa una seconda zona di cottura o questa sia già in funzione, la funzione powerBoost non è disponibile o viene disattivata e la zona di cottura ritorna al livello di potenza **9.0**.



Attivazione e disattivazione della funzione powerBoost

La zona di cottura deve essere selezionata.

Attivazione: Far scorrere il dito verso l'alto fino a impostare la funzione powerBoost. Sull'indicatore delle zone di cottura compare **booster**. La funzione è ora attivata.

Disattivazione: Far scorrere il dito verso il basso. La funzione è ora disattivata. Per spegnere completamente la zona di cottura, far scorrere il dito verso il basso fino a far comparire **0.0** sull'indicatore.

Avvertenza: In determinate condizioni la funzione powerBoost si disattiva automaticamente al fine di proteggere i componenti elettronici del piano di cottura dal surriscaldamento.

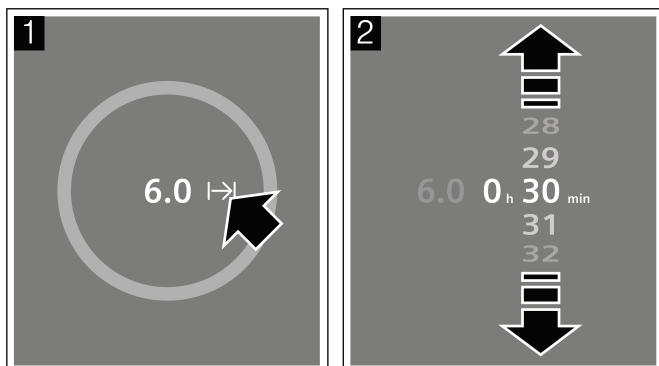
Timer

Con il timer è possibile spegnere automaticamente una zona di cottura dopo una durata preimpostata.

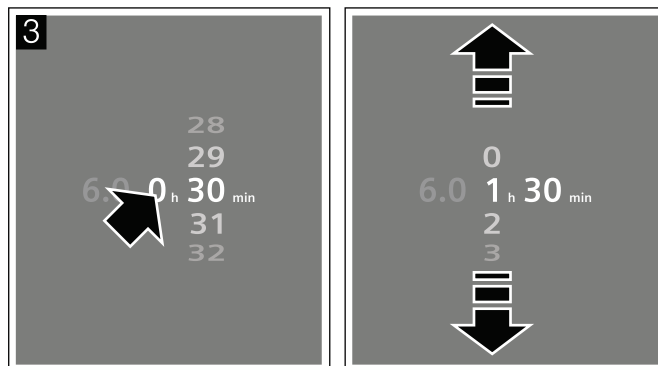
Impostazione della durata

La zona di cottura deve essere selezionata e il livello di potenza regolato.

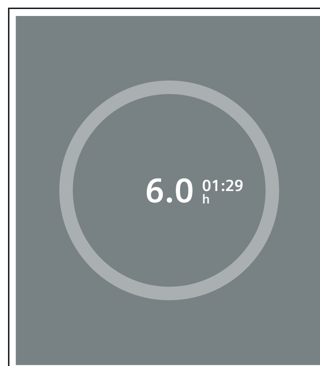
1. Toccare il simbolo ⇥. Sull'indicatore delle zone di cottura si illumina **00**$_{h}$ **00**$_{min}$.
2. Nei 4 secondi successivi far scorrere il dito verso l'alto o verso il basso e impostare la durata in minuti desiderata.



3. Selezionare le ore. Far scorrere il dito verso l'alto o verso il basso e impostare la durata in ore desiderata.



La durata impostata è stata acquisita. Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata.



Trascorsa la durata impostata

Trascorso il tempo impostato la zona di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore delle zone di cottura compaiono **00:00**$_{min}$ e il livello di potenza **0.0**.

Avvertenza: È possibile impostare una durata fino a 9 ore e 59 minuti. A seconda del livello di potenza impostato, la zona di cottura può spegnersi anche prima dello scadere della durata. Vedere il capitolo *Spegnimento di sicurezza*.

Correzione della durata: toccare il simbolo⇥ e impostare nuovamente la durata.

Cancellazione della durata: toccare il simbolo ⇥ e riportare su **00**$_{h}$ **00**$_{min}$.

Spegnimento di sicurezza

Se una zona di cottura resta in funzione a lungo senza che venga modificata alcuna impostazione, si attiva lo spegnimento di sicurezza.

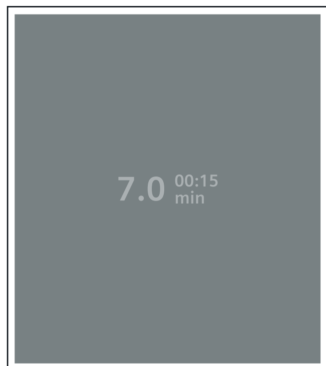
La zona di cottura si spegne. Sull'indicatore viene visualizzato "*Zona di cottura in funzione da troppo tempo*". Toccare il simbolo i. L'indicatore si spegne. È possibile effettuare una nuova impostazione.

L'attivazione dello spegnimento di sicurezza dipende dal livello di potenza impostato. Per ulteriori informazioni consultare il capitolo *Rimozione anomalie*.

Trasferimento delle impostazioni

Memoria a breve termine

Non appena si solleva o si sposta una stoviglia, tutte le impostazioni della zona di cottura vengono memorizzate per una breve durata (10-90 secondi). La zona di cottura non riscalda.



Avvertenza: Nel corso della durata della memoria a breve termine è possibile modificare le impostazioni della zona di cottura (eccezione: funzione powerBoost e timer).

Rimettere la stoviglia nella stessa posizione entro la durata della memoria a breve termine. Le impostazioni vengono automaticamente trasmesse. La zona di cottura riscalda.

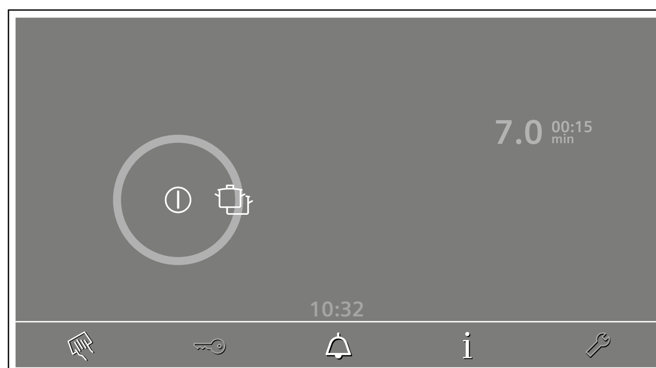
Avvertenze

- Qualora la posizione vari notevolmente rispetto alla posizione originaria, utilizzare la funzione trasferimento.
- Per sapere come modificare la durata della memoria a breve termine, fare riferimento al capitolo *Menu opzioni*.

Funzione trasferimento

Con questa funzione è possibile trasferire le impostazioni di una zona di cottura a una nuova posizione di cottura.

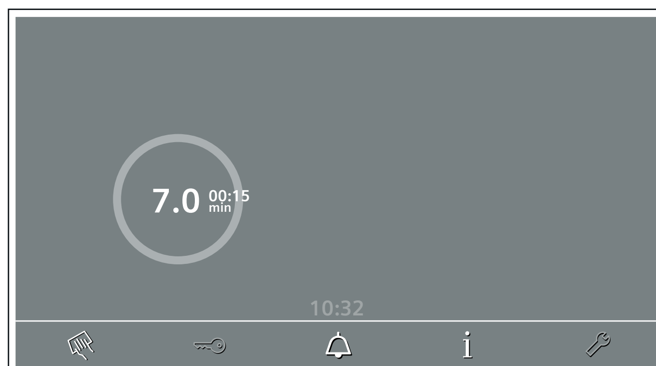
1. Entro la durata della memoria a breve termine impostata, appoggiare la stoviglia in un'altra posizione sulla superficie di cottura. La nuova zona di cottura viene riconosciuta.



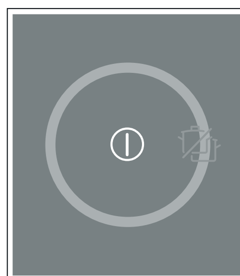
Avvertenza: La funzione trasferimento non sarà più disponibile se nel frattempo:

- viene eseguita un'impostazione (eccezione: impostazioni sulla zona di cottura con memoria a breve termine)
- la stoviglia viene nuovamente spostata

2. Toccare il simbolo . Le impostazioni vengono trasmesse.



Avvertenza:



Se compare questo simbolo sull'indicatore delle zone di cottura significa che le impostazioni non sono state trasmesse in modo completo. Sollevare la stoviglia o spostarla sulla superficie di cottura. Impostare nuovamente la zona di cottura.

Ora

Impostazione dell'ora

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Toccare il simbolo 🔧. Viene visualizzato il menu opzioni.
2. Toccare la superficie del display “**Ora**”. Sull'indicatore compaiono il formato dell'ora e l'ora impostata.
3. Scegliere il formato dell'ora e impostare l'ora con la funzione scroll.
4. Toccare la superficie del display “**save**” in basso a destra. L'ora è impostata.

Funzione di blocco per pulizia

La pulizia del display, quando il piano di cottura è ancora attivo, comporta il rischio di modifica delle impostazioni. Per evitare che ciò avvenga, il piano di cottura è dotato di una funzione di blocco per pulizia.

Attivazione:toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico. Il display rimane bloccato per 20 secondi. Sull'indicatore viene visualizzata la durata residua ed è quindi possibile pulirle il display senza modificare le impostazioni.

Disattivazione: per disattivare la funzione di blocco per pulizia prima del tempo, toccare il simbolo e successivamente la superficie del display “**disattivare**”.

Avvertenza: La funzione di blocco per pulizia non disattiva l'interruttore generale. Il piano di cottura può essere disattivato in qualsiasi momento.

Sicurezza bambino

Con la sicurezza bambino è possibile evitare che i bambini attivino il piano di cottura.

Avvertenza: Se una zona di cottura è attivata, la sicurezza bambino non è disponibile.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino

Il piano di cottura deve essere attivato.

Attivazione: toccare il simbolo . Il piano di cottura è bloccato.

Disattivazione: toccare il simbolo e successivamente la superficie di display “**disattiva**“. Il blocco viene così rimosso.

Avvertenza: Per la sicurezza bambino vi sono diverse impostazioni (automaticamente, manualmente, disattivata). Per sapere come modificare le impostazioni, fare riferimento al capitolo *Menu opzioni*.

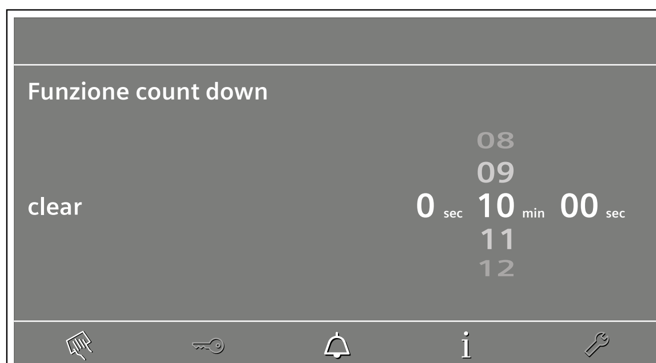
Funzione count down

Con la funzione count down è possibile impostare una durata fino a 9 ore, 59 minuti e 59 secondi. Funziona indipendentemente dal piano di cottura.

La funzione count down non serve per la disattivazione automatica di una zona di cottura.

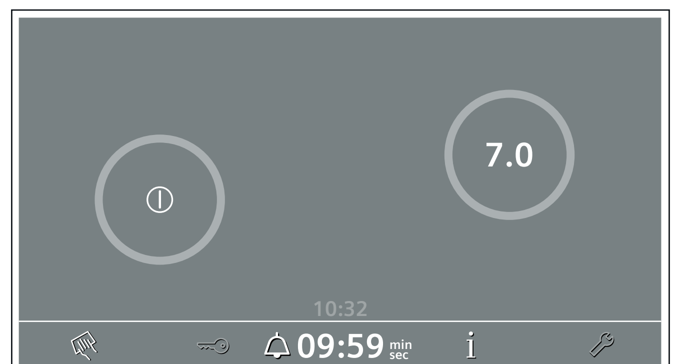
Impostazione della durata

1. Toccare il simbolo . Sull'indicatore viene visualizzato **0 h 00 min 00 sec**.
2. Nei 10 secondi successivi far scorrere il dito verso l'alto o verso il basso e impostare la durata in minuti desiderata.



3. Selezionare le ore e i secondi. Far scorrere il dito verso l'alto o verso il basso e impostare la durata desiderata.

Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata.



Trascorsa la durata impostata

Trascorsa la durata impostata viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore compare **00.00** min sec. Toccare l'indicatore. La funzione count down viene disattivata.

Correzione della durata: toccare il simbolo e impostare nuovamente la durata.

Cancellazione della durata: toccare il simbolo e successivamente toccare la superficie del display “**clear**”.

Menu opzioni

L'apparecchio è dotato di varie impostazioni predefinite che possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

Avvertenza: Se una zona di cottura è attivata, il menu opzioni non è disponibile.

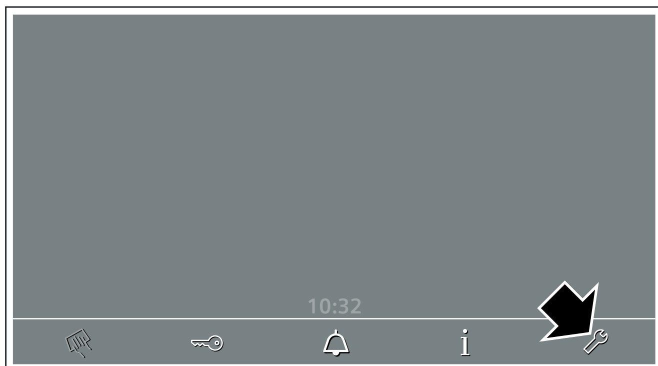
Impostazione	Descrizione / opzioni
Touch screen	È possibile modificare la luminosità del display e calibrare quest'ultimo. La calibratura ottimizza la reattività del display al tocco. ■ Luminosità (media*) ■ Calibratura
Ora	È possibile impostare l'ora e selezionarne il formato. ■ Indicatore 12h ■ Indicatore 24h ■ Ora
Segnale acustico	È possibile attivare o disattivare i segnali acustici dell'apparecchio. ■ Segnali acustici ON* ■ Solo segnale di errore comandi ON ■ Segnali acustici OFF
Stato di riposo	È possibile impostare la durata dello stato di riposo. Allo scadere di questo tempo l'apparecchio si spegne completamente. In stato di riposo l'apparecchio è subito pronto all'uso. 0,5-72 ore (1 ora*)
Gestione dell'energia	È possibile limitare la potenza complessiva del piano di cottura e adattarla all'allacciamento elettrico locale. Per l'adattamento contattare il proprio venditore. 600-7200 Watt (7200 Watt*)
Livelli di potenza	È possibile selezionare 9 o 17 livelli di potenza. Con 17 livelli di potenza è possibile selezionare anche dei livelli intermedi per una regolazione più precisa. ■ 17 livelli di potenza* ■ 9 livelli di potenza*
Sicurezza bambino	È possibile bloccare il piano di cottura con la sicurezza bambino e impedire che i bambini lo utilizzino senza sorveglianza. ■ manualmente* - La sicurezza bambino deve essere sempre attivata e disattivata manualmente ■ automaticamente - La sicurezza bambino viene attivata automaticamente dopo lo spegnimento del piano di cottura ■ disattivata - La sicurezza bambino non è disponibile
Memoria a breve termine	È possibile impostare la durata della memoria a breve termine. Non appena la stoviglia viene sollevata o spostata, tutte le impostazioni della zona di cottura vengono memorizzate per questa durata. 10-90 secondi (30 secondi*)
Lingua	È possibile selezionare 15 lingue diverse (inglese*).
Modalità demo	A scopi dimostrativi, è possibile far funzionare l'apparecchio senza riscaldamento. Entro 3 minuti dall'accensione attivare la modalità demo. ■ OFF* ■ ON
Impostazione predefinita	È possibile ripristinare tutte le impostazioni presenti al momento della consegna.

* impostazione predefinita

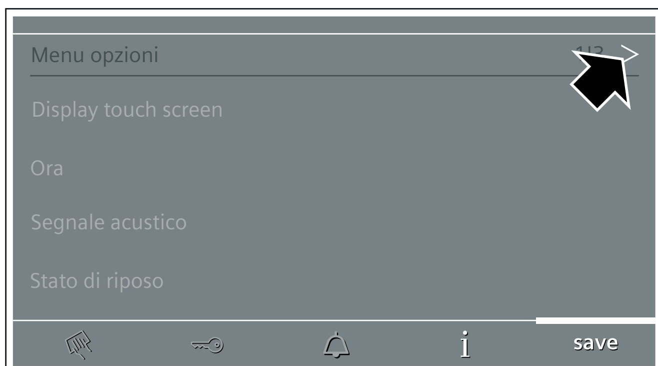
Modifica delle impostazioni

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Toccare il simbolo 🔧. Viene visualizzato il menu opzioni.

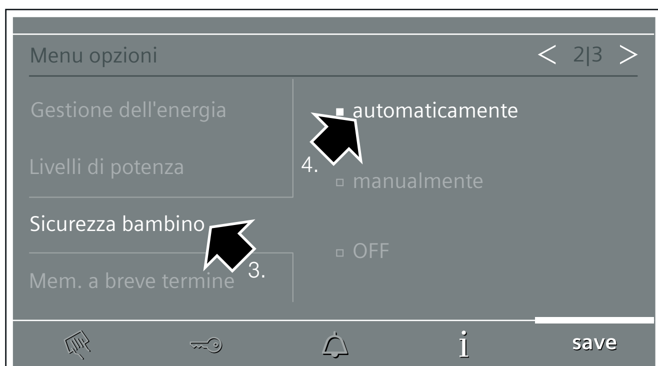


2. Per sfogliare toccare i simboli < o >.



3. Toccare le superficie del display dell'impostazione desiderata.

4. Impostare il valore desiderato.



5. Toccare il simbolo **save**. L'impostazione è stata memorizzata.

Calibratura del touch screen

Con questa funzione è possibile adeguare la precisione del tocco per le immissioni sul display.

Avvertenza: Il touch screen è precalibrato con impostazioni di fabbrica. Una nuova calibratura può comunque essere necessaria per migliorare la precisione delle immissioni sul touch screen.

1. Toccare il simbolo 🔧. Viene visualizzato il menu opzioni.

2. Toccare la superficie del display “**Touch screen**“. Sull'indicatore vengono visualizzate le impostazioni per la luminosità e la calibratura.

3. Toccare la superficie del display “**Calibratura**“.

4. Seguire le indicazioni sul display.

Il touch screen è stato calibrato.

Impostazione della luminosità

Con questa opzione è possibile modificare la luminosità del touch screen.

1. Toccare il simbolo 🔧. Viene visualizzato il menu opzioni.

2. Toccare la superficie del display “**Touch screen**“. Sull'indicatore vengono visualizzate le impostazioni per la luminosità e la calibratura.

3. Toccare la superficie del display “**Luminosità**“. Viene visualizzato l'indicatore per la regolazione della luminosità del touch screen.



4. Toccare il simbolo **+** o **–** e impostare la luminosità desiderata.



5. Toccare il simbolo **save**. L'impostazione è stata memorizzata.

Pulizia e manutenzione

Le avvertenze contenute in questo capitolo sono di aiuto nella pulizia e nella cura del piano di cottura. I detergenti adatti sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o nel nostro e-shop.

Vetroceramica

Pulire accuratamente il piano di cottura dopo ogni utilizzo per evitare che i residui di cibo si incrostino.

Pulire il piano di cottura solo quando si è completamente raffreddato.

Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica. Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione.

Non utilizzare:

- detersivi per piatti (lavaggio a mano) non diluiti
- detergenti per lavastoviglie
- detersivi abrasivi
- detergenti aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- spugne abrasive
- detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

In caso di sporco molto ostinato è preferibile utilizzare un raschietto per vetro reperibile in commercio. Rispettare le avvertenze fornite dal produttore.

Un raschietto per vetro adatto può essere richiesto anche presso il servizio di assistenza clienti o il nostro e-shop.

Cornice del piano di cottura

Attenersi alle seguenti avvertenze in modo da non provocare danni alla cornice del piano di cottura:

- Utilizzare solo soluzione alcalina di lavaggio calda.
- Non utilizzare strumenti affilati o abrasivi.
- Non utilizzare il raschietto per vetro.

Rimozione delle anomalie

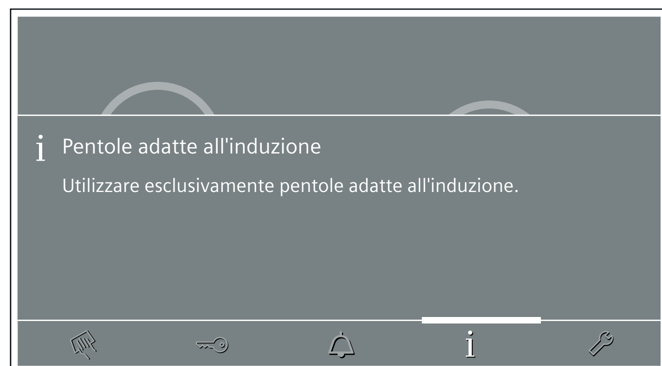
Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, consultare con attenzione le seguenti avvertenze e i seguenti consigli.

Indicazioni, avvertenze e messaggi di errore

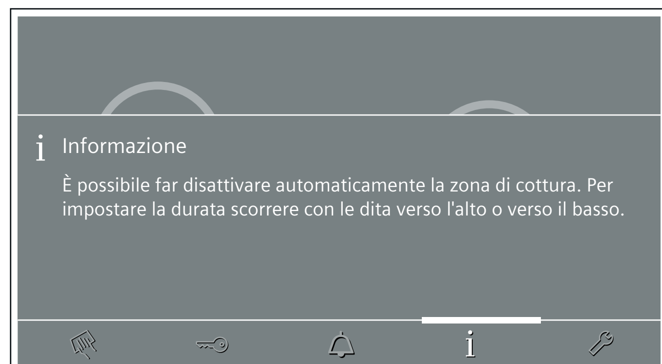
Qualora si verifichi un problema, le indicazioni, le avvertenze o i messaggi di errore vengono visualizzati automaticamente sul display.

Indicazioni

Le indicazioni vengono visualizzate quando il piano di cottura necessita di una modifica delle condizioni di cottura impostate. Le modifiche possono però essere richiamate anche dall'utente stesso. Vedere il capitolo *Tasto Info*.



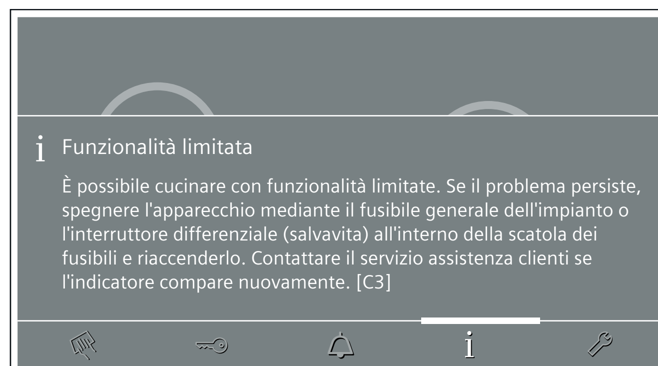
Per chiudere le indicazioni, toccare la superficie del display i.



Avvertenza: Le indicazioni vengono visualizzate con una linea blu.

Avvertenze

Le avvertenze vengono visualizzate se si verificano errori interni all'apparecchio che possono limitare l'utilizzo del piano di cottura. Seguire le indicazioni sul display e toccarne la superficie i per chiudere l'avvertenza.



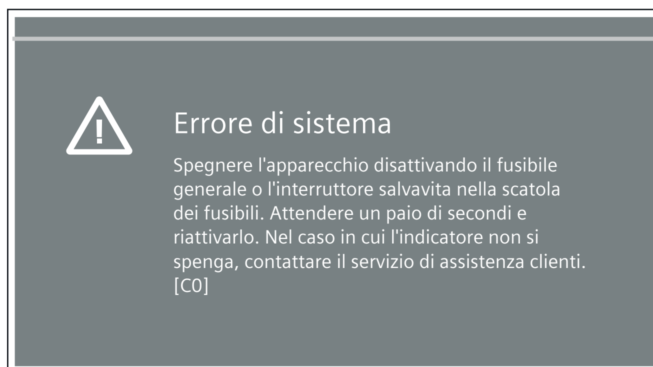
Avvertenza: Per alcune avvertenze viene visualizzato un codice errore (esempio: [C3])

Qualora sia necessario contattare il servizio assistenza, indicare anche il codice errore.

Messaggi di errore

I messaggi di errore vengono visualizzati quando si verificano disfunzioni o guasti funzionali che non permettono più di utilizzare il piano di cottura.

Spegnere l'apparecchio disattivando il fusibile generale o l'interruttore salvavita nella scatola dei fusibili. Attendere un paio di secondi e riattivarlo. Nel caso in cui l'indicatore non si spenga, contattare il servizio di assistenza clienti.



Avvertenza: Per alcuni messaggi di errore viene visualizzato un codice errore (esempio: [C0])

Qualora sia necessario contattare il servizio assistenza, indicare anche il codice errore.

Consigli

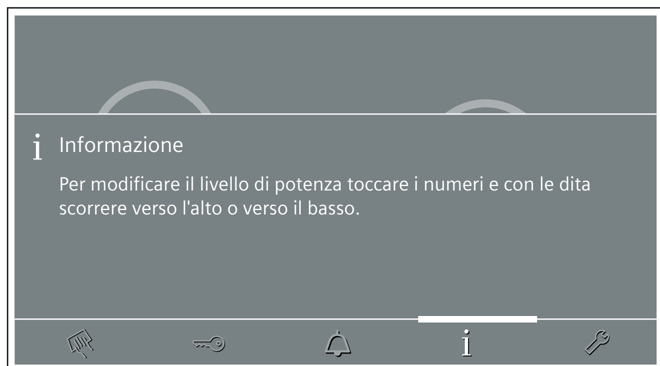
Problema	Rimedio
La dimensione o la forma della stoviglia viene visualizzata scorrettamente sul touch screen.	Scostamenti nella visualizzazione della stoviglia sul display sono normali e non compromettono il funzionamento del piano di cottura (una stoviglia particolarmente piccola viene rappresentata come zona di cottura rotonda). Può accadere che due zone di cottura adiacenti vengano visualizzate come una sola zona di cottura. Ripartire nuovamente le stoviglie. Non collocare mai la stoviglia al di fuori della superficie utile di cottura.
Non è possibile aumentare il livello di potenza della zona di cottura.	La potenza complessiva del piano di cottura è stata limitata. Adattare la potenza complessiva nel menu opzioni alla voce "**Gestione energia**“. Una stoviglia molto grande può influenzare il livello di potenza massimo di altre zone di cottura sulla stessa metà del piano di cottura. Ripartire nuovamente le stoviglie.
La funzione powerBoost è stata disattivata o non si riesce più ad attivarla.	La funzione powerBoost può essere attivata solo una volta sulla metà destra e sinistra del piano di cottura. Qualora venga accesa una seconda zona di cottura o questa sia già in funzione, la funzione powerBoost non è disponibile o viene disattivata e la zona di cottura ritorna al livello di potenza **9.0**. La potenza complessiva del piano di cottura è stata limitata. Adattare la potenza complessiva nel menu opzioni alla voce "**Gestione energia**“.
Viene emesso un segnale acustico quanto viene posto un oggetto sul touch screen.	Rimuovere l'oggetto e confermare l'avvertenza sull'indicatore. Il piano di cottura può essere nuovamente impostato.
La stoviglia non viene riconosciuta.	La stoviglia è posizionata al di fuori della dimensione consentita. Sono consentite dimensioni con diametro da 90 a 340 mm. È possibile che vi siano dei liquidi sotto alla stoviglia. Assicurarsi che il fondo della stoviglia sia asciutto. È possibile che la stoviglia non sia adatta alla cottura a induzione.
Il piano di cottura si spegne automaticamente.	Qualora sul piano di cottura non sia in funzione nessuna zona e per lungo tempo non vengano eseguite impostazioni, esso si spegne automaticamente.
Non è possibile impostare la zona di cottura.	Su ogni parte del piano di cottura possono essere contemporaneamente in funzione soltanto 2 zone di cottura. Una stoviglia nel centro del piano di cottura tocca una zona di cottura per ogni lato. Per ogni parte del piano di cottura è possibile regolare solo un'altra zona di cottura. È possibile che la stoviglia non sia adatta alla cottura a induzione.
Le impostazioni della zona di cottura non vengono acquisite spostando la stoviglia.	Spostare la stoviglia più lentamente sul piano di cottura oppure utilizzare la funzione trasferimento.
Il piano di cottura reagisce in maniera inusuale o non risponde ai comandi.	Spegnere l'apparecchio disattivando il fusibile generale o l'interruttore salvavita nella scatola dei fusibili. Attendere un paio di secondi e riattivarlo.

Modalità demo

Quando sull'indicatore compare il simbolo **“Demo“**, è attiva la modalità demo. L'apparecchio non riscalda. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Attendere qualche secondo, dopodiché ricollegarlo. Poi disattivare la modalità demo entro i primi 3 minuti con il menu opzioni.

Tasto Info

Con il tasto Info è possibile richiamare importanti informazioni aggiuntive sulla funzione utilizzata in quel momento. Per richiamare l'informazione toccare la superficie del display i. Viene visualizzata l'informazione. Per chiuderla, toccare la superficie del display i.



Normali rumori di funzionamento del piano di cottura

La tecnologia dell'induzione si basa sulla generazione di campi elettromagnetici. Questi fanno sì che il calore si generi direttamente sul fondo della stoviglia. A seconda del tipo di fabbricazione, pentole e padelle possono originare rumori o vibrazioni. Questi rumori sono descritti come segue:

Ronzio (come quello di un trasformatore)

Questo rumore è prodotto quando si cuoce al livello di potenza più alto. Dipende dalla quantità di energia che viene trasmessa dal piano di cottura alla stoviglia. Questo rumore scompare o diminuisce diminuendo il livello di potenza.

Leggero sibilo

Questo rumore è prodotto quando la stoviglia è vuota. Scompare riempiendo la stoviglia con acqua o alimenti.

Scoppiettio

Questo rumore si verifica quando si utilizza una stoviglia composta da più strati di materiali diversi. Esso è dovuto alla vibrazione delle superfici di contatto tra i vari materiali. Il rumore è prodotto dalla stoviglia e può variare a seconda della quantità e dal tipo di preparazione delle pietanze.

Forte sibilo

Questo rumore si verifica quando si utilizza una stoviglia composta da più strati di materiali diversi e quando questa viene utilizzata al massimo livello di potenza su due zone di cottura contemporaneamente. Questo rumore scompare o diminuisce diminuendo il livello di potenza.

Rumore della ventola

Per un corretto funzionamento del sistema elettronico è necessario regolare la temperatura del piano di cottura. Pertanto il piano di cottura è dotato di una ventola che entra in funzione per abbassare e regolare la temperatura del sistema elettronico. La ventola può continuare a funzionare anche quando l'apparecchio viene spento, se la temperatura misurata è ancora eccessiva in seguito alla disattivazione dell'apparecchio.

I rumori descritti sono normalmente dovuti alla tecnologia a induzione e non devono essere considerati anomalie.

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD):

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

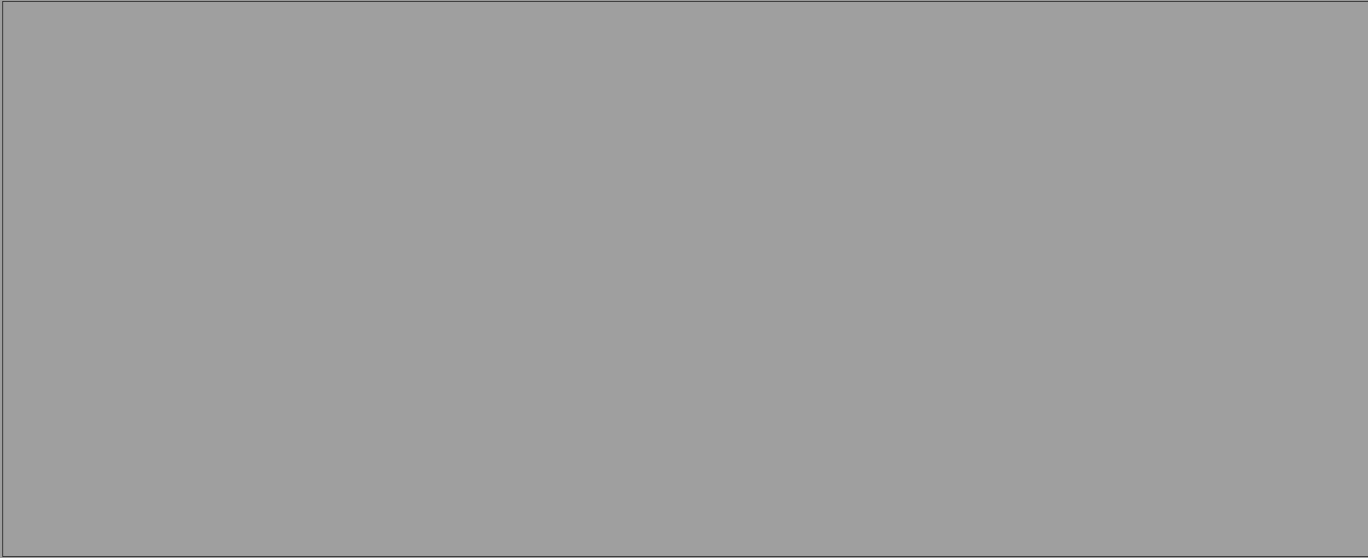
Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I	800-018346 Linea verde
CH	0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.



Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000499934 130192